

## Zucchini - Sauce

Kategorien: Sauce, Gemüse, Zucchini, Nudelsauce

Zutaten für: 1 Rezept

1		Zucchini
1		Zwiebel
1	Essl.	Oel
200	ml	Milch
150	Gramm	Kraeuterfrischkaese

### Anleitung:

Die Zucchini waschen, Stengel- und Bluetenansatz abschneiden und auf einer Reibe fein raspeln. Die Zwiebel abziehen und wuerfeln. In einer Pfanne mit hohem Rand das Oel erhitzen, die Zwiebel darin glasig duensten. Die Zucchini hinzufuegen und kurz mit duensten. Die Milch angiessen und alles etwa zehn Minuten kochen lassen. Dann den Frischkaese hinzufuegen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Tip: Diese Sauce passt sehr gut zu allen weissen Nudelsorten und zu Gnocchi!