

Hörnchennudeln mit Zucchini und Speck

Zutaten für: 4 Portionen

250	Gramm	Hoernchennudeln
350	Gramm	Zucchini
125	Gramm	Speck, Durchwachsen, Geraeuchert
20	Gramm	Margarine oder Butter
1		Zwiebel
1		Knoblauchzehe
1	Pack.	Creme fraiche
1	Bund	Basilikum
		Pfeffer, weiss
		Salz

Anleitung:

Salzwasser zum Kochen bringen. Nudeln 12 Minuten sprudelnd kochen, Abtropfen lassen. Zwiebel und Knoblauch schaelen, fein wuerfeln. Zucchini in Stifte, Speck in Streifen schneiden. Fett in einer Pfanne erhitzen. Speck Darin auslassen. Zwiebeln und Knoblauch zufuegen und anduensten. Zucchini zugeben und 10 Minuten durchschmoren. Nudeln und Creme Fraiche dazugeben, durchmischen und kurz erhitzen. Salzen und Pfeffern.

Basilikumstreifen untermischen. Zubereitungszeit etwa 30 Minuten Pro Portion ca. 650 Kalorien