

Maccheroni mit Zucchini-Sahne-Sauce

Kategorien: Teigware, Nudeln, Zucchini, Kinder

Zutaten für: 4 Portionen

500	Gramm	Maccheroni
800	Gramm	Zucchini
100	Gramm	Zwiebeln, fein gehackt
3	Essl.	Olivenoel
1/2	Ltr.	Gemuesebruehe
250	Gramm	Schlagsahne
3	Essl.	Saucenbinder
1	Bund	Glatte Petersilie, fein Gehackt
1	Teel.	Salz Frisch gemahlener Pfeffer Muskatnuss

Anleitung:

Zucchini putzen, waschen und Tm Stifte schneiden. Zwiebeln im heissen Olivenoel in einem grossen Topf glasig duensten. Zucchini kurz mitduensten, mit etwas Salz und Pfeffer wuerzen. Bruehe zugiessen, aufkochen lassen. Bei geringer Hitze 3-4 Minuten koecheln lassen.

Inzwischen Maccheroni nach Packungsanleitung in reichlich Salzwasser "al dente" kochen. Sahne zu den Zucchini giessen, aufkochen lassen. Sauce eventuell leicht binden. Petersilie zufuegen, Sauce mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.

Maccheroni abgiessen, in der Pfanne mit der Sauce vermengen. Auf vorgewaermten Tellern anrichten. Zubereitungszeit: ca. 45 Minuten.