

Penne mit Zucchini

Kategorien: Teigware, Gemüse, Nudeln, Zucchini

Zutaten für: 4 Personen

200	Gramm	Butterkaese
100	Gramm	Gorgonzola dolce
125	ml	Milch
100	Gramm	Schlagsahne
300	Gramm	Zucchini
1		Gelbe Paprikaschote
1		Zwiebel
1		Knoblauchzehe
10		Kirschtomaten
400	Gramm	Penne
		Salz, Pfeffer; weiss
1	Essl.	Butter
		Nach Wunsch heller
		Saucenbinder
1-2	Essl.	Olivenoel

Anleitung:

Bitte beachten: Kaese wird 2-3 Stunden eingelegt

1. Beide Kaesesorten entrinden und in duenne Scheiben schneiden. Mit Milch und Sahne begiessen und 2-3 Stunden ruhen lassen.
2. Zucchini und Paprika putzen, waschen und abtrocknen. Die Zucchini in duenne Stifte schneiden, die Paprika fein wuerfeln. Zwiebel und Knoblauch schaelen und wuerfeln. Tomaten waschen und vierteln.
3. Die Penne in Salzwasser bissfest kochen. Das Oel erhitzen, die Zwiebel darin glasig braten, Zucchini, Paprika und Knoblauch darin 5 Minuten duensten. Salzen und pfeffern.
4. Die Kaese-Mischung in der Butter schmelzen, evtl. etwas andicken. Die Penne abgiessen und mit der Sauce vermengen. Die Zucchini-Mischung und die Tomaten darunter heben.