

## Tagliatelle mit Zucchinisauce

Kategorien: Nudeln, Gemüse, Küche, Warm

Zutaten für: 4 Personen

650	Gramm	Zucchini
6	Essl.	Olivenoel
3		Durchgepresste Knoblauchzehen
3	Essl.	Gehackter Basilikum
2		In Ringe geschnittene rote Chilischoten
1	groß.	Zitrone (Saft)
5	Essl.	Suesse Sahne
4	Essl.	Geriebenen Parmesan
225	Gramm	Tagliatelle
		Salz und Pfeffer

### Anleitung:

1. Zucchini mit Sparschaeler in duenne Streifen schneiden.
2. Das Oel in einer Pfanne erhitzen, Knoblauch 30 sek. darin duensten. Zucchini dazu und unter Ruehren bei geringer Hitze 5 - 7 Min. schmoren.
3. Basilikum, Chilies, Zitronensaft, Sahne u. Parmesan einruehren, nach Belieben mit Salz und Pfeffer wuerzen.
4. In der Zwischenzeit die Nudeln in Salzwasser bissfest garen. Abtropfen lassen u. in eine vorgewaermte Schuessel fuellen. Zucchinisauce darueber geben und sofort servieren.