

## Zucchini - Gorgonzola - Sauce mit Spaghetti

Kategorien: Sauce, Nudeln

Zutaten für: 2 Portionen

2		Zucchini, zarte (je 200 g)
1	klein.	Zwiebel
4		Knoblauchzehen
40	Gramm	Butter
300	Gramm	Spaghetti
1	Bund	Petersilie
3	Essl.	Creme fraiche
1	Bund	Schnittlauch
100	Gramm	Gorgonzola-Kaese
		Salz
		Pfeffer
		Zitronensaft
		Cayenne-Pfeffer
		Muskatnuss

### Anleitung:

Die Zucchini gut waschen, dann die Haut mitsamt etwas Fruchtfleisch in spaghettifeine Streifen schneiden. Die uebriggebliebenen Mittelstruenke der Zucchini wuerfeln.

Die Zwiebel sowie die Knoblauchzehen fein wuerfeln und mit den Zucchiniwuerfeln in 20 g Butter zugedeckt auf kleiner Flamme langsam weich duensten.

Die Spaghetti in reichlich Salzwasser kochen. Unterdessen die Petersilie oder den Kerbel waschen, verlesen und die Blaettchen von den Stielen zupfen. Den Schnittlauch getrennt in feine Roellchen schneiden.

Die geduensteten Zucchini samt Knoblauch und restlicher Butter, Creme fraiche und Gorgonzola im Mixer puerieren, dabei eine kleine Schoepfkelle von dem heissen Nudelwasser darangiessen, bis eine cremige Sauce entstanden ist. Erst dann die Kraeuterblaetter hinzufuegen und alles glattmischen. Mit Salz, Pfeffer, Zitronensaft, einem Hauch Cayenne-Pfeffer und Muskat abschmecken.

In der letzten Minute die Zuchinistreifen zu den Nudeln geben und mitkochen. Spaghetti und Zuchinistreifen abgiessen, in eine gut vergewarmte Schuessel geben, mit der Zucchini-Gorgonzola-Sauce uebergiessen und sofort umwenden. Spaghetti mit den Schnittlauchroellchen bestreut sofort zu Tisch bringen.

Als Beilage eignet sich auch hervorragend hauchduenn geschnittene Scheiben gekochter Schinken oder gesottener Fisch (Steinbutt oder Forelle blau).