

GAUMENSPIELE REI



ZUCCHINI-PILZ-PASTA

3-4 Portionen

ZUTATEN:

1 kleine Zwiebel
1 mittlere Zucchini
1 Packung braune Champignons (ca. 200 g) – können auch weiße sein
½ Bund Petersilie
120 ml Cremefine oder Schlagobers
1-2 EL Parmesan gerieben
Salz, Pfeffer, Chilipulver
Olivenöl
Nudeln nach Wahl

ZUBEREITUNG:

1. Zwiebel schälen und klein hacken. Petersilie waschen und auch fein hacken. Champignons waschen und blättrig schneiden. Zucchini auch waschen und in Stücke schneiden.
2. In einem großen Topf Wasser zum Kochen bringen und die Nudeln darin al dente kochen.
3. In einer großen Pfanne das Öl erhitzen und die Zwiebel darin glasig anbraten. Anschließend Champignons dazugeben und kurz mitbraten. Dann Zucchini dazu und ebenfalls kurz anbraten.
4. Das Gemüse mit Cremefine (bzw. Schlagobers) und ca. 50 ml Wasser aufgießen und einmal aufkochen lassen. Dann kurz köcheln lassen bis die Soße eindickt.
5. Zum Schluss 1-2 EL geriebenen Parmesan und die fein gehackte Petersilie unterrühren und mit Salz, Pfeffer und Chilipulver würzen.
6. Von den Nudeln 2-3 EL Nudelwasser zur Soße geben und die abgeseihten Nudeln in die Soße rühren und kurz ziehen lassen.

WWW.GAUMENSPIELE REI.AT