

Linguine mit Zucchini

Heute gibt es Pasta mit Zucchini. Schnell gekocht und einfach lecker. Wie wäre es denn, eine Zucchini pflanze beim Gärtner um die Ecke zu holen und in den Garten oder im Topf auf den Balkon zu stellen?

Einkaufsliste (für 3 - 4 Personen)

5 - 6 Zucchini
1 große Zwiebel
1 kleine Knoblauchzehe
3 - 4 Brühwürfel
ca. 300 ml Wasser
etwas Salz, Pfeffer
1 Becher Sahne
500 g Linguine
Emmentaler Käse, gerieben



vegetarisch ...

Zubereitung

- 1 Zucchini putzen und in Scheiben hobeln, je nach Größe einmal in der Mitte teilen.
 - 2 Zwiebel und Knoblauchzehe klein schneiden und in Olivenöl anbraten.
 - 3 Danach die Zucchini-Scheiben in die Pfanne geben und leicht mit andünsten.
 - 4 Mit dem Wasser ablöschen, kurz aufkochen lassen und mit den Brühwürfeln würzen.
 - 5 Ca. 20 Minuten auf geringer Stufe köcheln lassen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
 - 6 Parallel die Linguine nach Packungsanweisung in Salzwasser bissfest kochen.
 - 7 Zum Schluss den Becher Sahne zufügen.
- Den geriebenen Emmentaler mit servieren.