



Pasta mit Zucchini und Tomaten

Zeit gesamt
25min

Zubereitungszeit
25min

Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 4 Portionen

Zwiebeln, rot	1 St.
Cherrytomaten Mix	250 g
Zucchini	2 St.
Minze, frisch	10 g
Öl	2 EL
Schlagsahne	100 ml
Salz	
Pfeffer, schwarz	
Tagliatelle, frisch	500 g
Olivenöl	2 EL

Zubereitung



Küchenutensilien

hohes Gefäß, großer Topf mit Deckel, große Pfanne, Sieb, Pürierstab

1. Zwiebel halbieren, schälen und fein würfeln. Tomaten waschen und halbieren. Zucchini waschen und klein würfeln. Minze waschen, Blätter von den Stielen zupfen und hacken.
2. In einer Pfanne Öl auf hoher Stufe erhitzen und Zucchini ca. 5 Min. anbraten. Zucchini aus der Pfanne nehmen und auf einem Teller beiseitestellen. Zwiebel und Tomaten in die Pfanne geben und ca. 3 Min. anbraten. Mit Sahne ablöschen und auf niedriger Stufe leicht köcheln. Die Hälfte der Zucchini zugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
3. In einem Topf ca. 5 l Salzwasser aufkochen. Tagliatelle im siedenden Salzwasser ca. 4 Min. garen. In ein Sieb abgießen und abtropfen lassen.
4. In einem hohen Gefäß übrige Zucchini mit Olivenöl pürieren und abschmecken. Tagliatelle und Zucchinipesto zum Gemüse in die Pfanne geben und vermengen. Tagliatelle mit Zucchinipesto und Gemüse auf Teller verteilen und mit Minze servieren.

Guten Appetit!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	592 kcal
Kohlenhydrate	101 g
Eiweiß	18 g
Ballaststoffe	2 g
Fette	13 g