Penne \"Zucchini\"
bei SehrLecker.de

Die Zutaten:

500 gr Penne (oder Spaghetti), 400 gr Zucchini, 2 Fleischtomaten, 1 mittelgroße Zwiebel, 2-3 Esslöffel Olivenöl, 1-1,5 Becher Creme legere oder Saure Sahne, 100 gr geriebener Käse (evt. Light - Produkt), Salz, reichlich Pfeffer aus der Mühle, einige Spritzer Worcestersauce, nach Belieben Kräuter der Provence.

Die Vorbereitungen:

Tomaten häuten und würfeln.
Zwiebel würfeln.
Zucchini halbieren und in dünne Scheiben schneiden.

Die Zubereitung:

Nudeln wie gewohnt kochen.
In der Zwischenzeit Öl in einer großen Pfanne erhitzen und das Gemüse einige Minuten darin anbraten.
Creme legere und Käse miteinander verrühren, gut würzen und n. B. Kräuter der Provence unterrühren

(kann man aber auch weglassen).
Diese Creme-legere-Masse zum Gemüse geben und unterrühren.
Die fertig gekochten und abgetropften Nudeln ebenfalls zum Gemüse geben und unterheben.
Heiß servieren.