

Nudeln mit Zucchini-Käse-Sauce bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

500 gr Nudeln, 4 Zucchini, 2 Zwiebeln, 1 Zehe Knoblauch, 2 Esslöffel Butter, 1 l Milch, 1 Packung Frischkäse mit Kräutern.

Die Vorbereitungen:

Die Zwiebeln und den Knoblauch fein hacken. Die Zucchini vierteln und in dünne Scheiben schneiden.

Die Zubereitung:

Die Butter in einem mittelgroßen Topf erhitzen. Darin die Zwiebeln und den Knoblauch glasig dünsten. Die Zucchini hinzugeben und ca 5 Minuten mit schmoren. Mit Milch ablöschen und ca 15 Minuten kochen lassen. Währenddessen die Nudeln nach Packungsanweisung zubereiten. Den Frischkäse in die Soße geben und einrühren. Mit Pfeffer und Salz ;-) abschmecken. Fertig.

Wer nicht auf Fleisch verzichten möchte, kann auch 500 gr gemischtes Hack mit den Zwiebeln anbraten. Die Soße schmeckt dann herzhafter.

Guten Appetit!