



Zucchini-Zitronen-Sahnesoße für Spaghetti

200 g Zucchini

1 Schalotte

1 Knoblauchzehe

400 g Spaghetti

1 EL Bratöl

100 ml Schlagsahne,

3 EL Nudelkochwasser

Salz,

Pfeffer

30 g Parmesankäse

waschen, die Enden abschneiden, der Länge nach halbieren und in dünne Scheiben schneiden.

und

häuten und fein würfeln.

nach Packungsanweisung zubereiten.

in einer Pfanne erhitzen, Schalotten- und Knoblauchwürfel darin glasig andünsten. Die Zucchinischeiben dazugeben und anbraten.

Abrieb von einer Zitrone und

zu den Zucchini geben und leicht einkochen lassen.

Mit

abschmecken. Die Nudeln abgießen und unter die Soße rühren.

reiben und über die Spaghetti mit Soße streuen.

Biolandhof Agena/Dreyer GbR

Hagenpolder 1 26736 Krummhörn

04920 / 318

info@biolandhof-agena.de

www.biolandhof-agena.de