

Spaghetti mit Zucchini-Käse-Creme

Ein Rezept von Bieke Meller



Zutaten pro Person:

100g Spaghetti
100g bis 200g Zucchini
1 Zwiebel
1 Tl Olivenöl
100g Frischkäse
Salz und Pfeffer nach Geschmack, auch Kräuter und Knoblauch
passen sehr gut
eventuell Parmesan oder anderen Reibekäse als Topping

Die Zucchini putzen und in kleine Stücke schneiden.

Wasser für die Nudeln aufsetzen

Die Zwiebeln klein schneiden und in dem Öl anschwitzen bis sie glasig sind.

Die Zucchini in den Zwiebeln dünsten bis sie gar sind

und dann würzen und zusammen mit dem Frischkäse pürieren bis die Creme leicht schaumig ist.

In der Zwischenzeit sind die Spaghetti fertig.

Guten Appetit