

Nudelgericht a la Zucchini

Zutaten:

500 g Nudeln

1 Porree

3 Zucchini

250 g Speck

400g Creme fraiche

3 Knoblauchzehen, ganz

Olivenöl

Salz

Gesamtzeit: ca. 30 Minuten



Für das Nudelgericht á la Zucchini zuerst die Nudeln in Salzwasser bissfest kochen, anschließend gut abtropfen lassen.

Geputzten Porree in Streifen, Zucchini blättrig schneiden und in Olivenöl im eigenen Saft nicht zu weich dünsten. Schinken würfeln und kurz mitdünsten.

Creme fraiche mit etwas Wasser glattrühren, dem Gemüse beifügen, kurz aufkochen und mit Knoblauch und Salz abschmecken. Nudeln mit der Sauce gut vermengen.

Guten Appetit!