

# Zucchini-Nudeln bei SehrLecker.de



## Die Zutaten:

500 gr Nudeln nach Geschmack, 600 gr Zucchini, 1 große Zwiebel, 250 gr Champignons, 1 Esslöffel scharfes Curry-Pulver, 1 Becher saure Sahne, 0,5 Becher Schlagsahne, Olivenöl, Salz, Pfeffer, Pecorino oder Parmesan.

## Die Vorbereitungen:

Während das gesalzene Nudelwasser aufkocht, die Zucchini waschen, das weiche Innenleben entfernen und das verbleibende Feste samt Schale in Streifen hobeln. Champignons putzen und in Scheiben schneiden, Zwiebel fein hacken.

## Die Zubereitung:

Nudeln sehr bissfest kochen, derweil Olivenöl erhitzen und Zwiebelwürfel darin glasig schwitzen. Curry hinzugeben und kurz mitdünsten.

Champignons und Zucchinistreifen hinzugeben und ca. 3 Minuten garen. Saure Sahne und Schlagsahne angießen, aufkochen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Abgegossene Nudeln unterheben und 2 Minuten ziehen lassen.

Mit Pecorino oder Parmesan bestreut servieren.

Wer nicht so gerne würzig isst, nimmt lieber mildes Curry-Pulver!