



# Zucchini-Pasta Aglio e Olio

## Zutaten

200 g Nudeln, kurze, z.B. Farfalle oder Spirelli

1 Stück(e) Zucchini

1 g Zwiebel

2 EL Olivenöl

100 g Cockailtomaten

1 Stück(e) Knoblauchzehe

100 ml Sahne, oder pflanzliche Alternative

4 g Aglio e Olio

Etwas Salz

Etwas Pfeffer

Ggf. Parmesan

---

**Zubereitungszeit:** 10 Min.

**Kochzeit:** 10 Min.

**Gesamtzeit:** 20 Min.

**Schwierigkeitsgrad:** einfach

**Portionen:** 2

---

## Zubereitung

1. Die Pasta mit etwas Salz in reichlich kochendem Wasser nach Packungsanleitung garen.

2. Zwiebel und Knoblauch in feine Würfel schneiden.

3. Zucchini waschen, längs in Scheiben und anschließend in feine Streifen schneiden. Sollte die Zucchini zu lang sein, vorher halbieren. Tomaten waschen und halbieren.

4. Olivenöl in einer großen Pfanne erhitzen, die Zwiebel- und Knoblauchwürfel ca. 5 Min. dünsten. Die

Zucchiniestreifen und die Tomaten hinzugeben und anbraten. Mit Aglio e Olio, Salz und Pfeffer würzen, mit der Sahne ablöschen.

5. Nudeln hinzugeben, durchschwenken und für eine Minute köcheln lassen. Nochmals abschmecken und mit Parmesanhobel servieren.