Notizen:

Zucchini-Nudel für Tennisspieler

Zucchini gut bürsten und zerkleinern (mit einer Reibe und dünner Scheibe).
Nudeln in Brühe kochen (bissfest). Zeitlich leicht versetzt, ca. 3 Min. später, Butter in Pfanne zerlassen und Zucchini bissfest schwenken. Danach die Nudeln dazugeben und mit Salz, Pfeffer, Knobi dazupressen, mit Sahne übergießen sowie fein gehackte Petersilie unterheben. Wer möchte, evtl. ein wenig Currypulver hinzufügen.

Tipp:

Dazu passt ein gut gekühlter, leichter Weißwein mit Landbrot

Zutaten:

250 g schmale Bandnudel,
1 l Gemüse- oder Fleischbrühe,
4 kl. Zucchini,
2 EL Butter,
250 ml Sahne,
etwas Knobi,
1 Bund Petersilie,
Salz,
Pfeffer