



Cremige Zucchini-Tomaten Tagliatelle

🕒 20–30 Min   

Zubereitung

- 1 Zwiebel schälen und in feine Würfel schneiden, Zucchini in feine Streifen schneiden. Tomaten waschen. Nudeln nach Packungsanleitung bissfest kochen.
- 2 In der Zwischenzeit Öl in einer Pfanne erhitzen, Zwiebel und Zucchini anbraten und mit Weißwein ablöschen. Schlagobers hinzufügen und kurz reduzieren, bis eine sämige Konsistenz entsteht.
- 3 Nudeln unterheben, mit italienischen Kräutern von Kotányi und schwarzem Pfeffer aus der Mühle würzen. Parmesan darüber reiben.
- 4 Zum Schluss Cockailtomaten in einer weiteren Pfanne bei hoher Hitze kurz anbraten, über die Zucchini-Nudeln verteilen und genießen.

Zutaten für 4 Portionen

🍷 = Kotányi Produkte

1 Stk.	Zwiebel
2 Stk.	Zucchini
250 g	Cockailtomaten
400 g	Tagliatelle
4 TL	Olivenöl
100 ml	Weißwein
400 ml	Schlagobers
50 g	Parmesan
1 TL	🍷 Italienische Kräuter
1 Prise	🍷 Meersalz jodiert grob
1 Prise	🍷 Pfeffer schwarz ganz

