



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. Schlagsahne hinzufügen und kurz reduzieren, bis eine sämige Konsistenz entsteht.
- 3 Nudeln unterheben, mit Pastakräutern von Kotányi und schwarzem Pfeffer aus der Mühle würzen. Parmesan darüberreiben.
- 4 Zum Schluss Cocktailtomaten in einer weiteren Pfanne bei hoher Hitze kurz anbraten, über die Zucchini-Nudeln verteilen und genießen.

Zutaten 4 Portionen

♦ = Kotányi Produkte

1 Stk.	Zwiebel
2 Stk.	Zucchini
250 g	Cocktailtomaten
400 g	Tagliatelle
4 TL	Olivenöl
100 ml	Weißwein
400 ml	Schlagsahne
50 g	Parmesan
1 TL	♦ Pastakräuter
1 Prise	♦ Meersalz jodiert grob
1 Prise	♦ Pfeffer schwarz ganz

