

Zucchini - Sahne - Nudeln



Zutaten (Für 2 Portionen)

150 g Nudeln

1 kleine Zwiebel

2 m.-große Zucchini

2 TL Butterschmalz

200 g gekochte Hähnchen- oder Putenbrust

200 g Sahne oder 100 g Sahne/ 100 g Milch

1 TL Paprikapulver, mild

Salz

Pfeffer

Zubereitung:

Nudeln wie gewohnt in Salzwasser bissfest kochen, abschrecken und in einem Sieb abtropfen lassen.

Die Zwiebel schälen und fein würfeln. Zucchini waschen und grob raspeln. Dann Butterschmalz in einer Pfanne (Im Wok) erhitzen und die Zwiebelwürfel sowie die Zucchini raspel darin andünsten. Den Schinken in Streifen schneiden, in die Pfanne geben und leicht mit anbraten. Das Ganze mit der Sahne / Sahne-Milch ablöschen und mit Paprikapulver, Pfeffer und Salz kräftig würzen. Abgetropfte Nudeln untermischen und kurz durchziehen lassen, bis die Nudeln wieder heiß sind.

