

Tomaten-Zucchini-Soße

Für Pasta



Zutaten:

400 g Zucchini
2 Fleischtomate(n) oder eine Dose Pizzatomaten
1 Zwiebel(n)
Salz und Pfeffer
1 Becher Crème fraîche
2 EL Öl (Olivenöl)
Basilikum

Zubereitung:

Zwiebeln würfeln, Zucchini waschen, in kleine Würfel schneiden, Tomaten in kleine Würfelschnitten oder komplett mit der Haut pürieren

Zwiebeln im Öl andünsten, Zucchiniwürfel dazugeben, unter Rühren ebenfalls andünsten. Kräftig pfeffern. Tomaten dazu (entweder die vorher zubereiteten Tomaten oder den Doseninhalt) – und garen lassen.

Crème fraîche unterrühren, salzen und heiß werden lassen.

In der Zwischenzeit die Nudeln garen.

Vor dem Servieren reichlich geschnittenes Basilikum unter die Soße rühren. Mit geriebenem Käse zum eigenen Drüberstreuen servieren.

Abwandlung: 100 g geriebenen Käse (Gouda) vor dem Servieren unter die Zucchini-Soße rühren

Alternativ: Falls kein frisches Basilikum vorhanden: Ca. 1 EL getrocknetes Basilikum zusammen mit der Crème fraîche unterrühren.

