

# Nudeln mit Zucchini und frischen Tomaten



Rezept für 2 Portionen  
Dauer: ca. 20 Minuten

## Zutaten:

Zutat	Menge
Schwarzer Pfeffer	Etwas / nach Bedarf
Salz	Etwas / nach Bedarf
Olivenöl	2 Esslöffel
Zucchini	4 Stk.
Oregano	¼ Teelöffel
Leitungswasser / Stilles Wasser	2 Esslöffel
Tomaten / Paradeiser	2 Stk.
Frischer Basilikum / Basilikumblätter	2 Esslöffel
Bandnudeln	250 g

## Zubereitung:

Die Nudeln nach Packungsaufschrift kochen.

In der Zwischenzeit Zucchini vierteln und in dünne Scheiben schneiden. Öl in einem Topf erhitzen und die Zucchini bei mittlerer Hitze braten. Bei Bedarf Wasser zugeben um ein Anbrennen zu vermeiden. Anschließend den Oregano zugeben und mit den gebratenen Zucchini vermischen. Den Topf von der Kochstelle nehmen.

Tomaten waschen und in kleine Stücke schneiden.

Die gegarten Nudeln in eine Schüssel geben, die Zucchini, gehackte Tomaten, frisches Basilikum und Gewürze nach Geschmack zugeben. Gut vermischen.

Hinweis: Bei der Angabe handelt es sich um 4 kleine Zucchini.

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-1994-Nudeln-mit-Zucchini-und-frischen-Tomaten.html>  
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf [www.koch-idee.at](http://www.koch-idee.at)