

# Zucchini-udeln



Rezept für 4 Portionen  
Dauer: ca. 30 Minuten

## Zutaten:

Zutat	Menge
Pflanzenöl	3 EL (Esslöffel)
Leitungswasser / Stilles Wasser	3 Liter
Geriebener Parmesan	3 EL (Esslöffel)
Frischkäse / Doppelrahmfrischkäse	2 EL (Esslöffel)
Frisch gemahlener Pfeffer	3 Prise(n)
Salz	3 Prise(n)
Schlagobers / Rahm / Schlagsahne	150 ml
Nudeln / Pasta	500 g
Suppenwürfel / Brühwürfel	½ Stk.
Zucchini	¾ kg
Zwiebeln	1 Stk.
Schinken	10 dag

## Zubereitung:

Nudel in 3 Liter Salzwasser bissfest kochen, anschließend abseihen.

Zwiebel fein hacken, in einem Topf mit etwas Öl anbraten, Schinken dazugeben, mitbraten, Zucchini waschen und samt der Schale in feine Streifen schneiden. Zugeben. Würzen und so lange garen bis die Flüssigkeit verdampft ist.

Mit Sahne aufgießen, Herd auf kleinste Stufe zurückschalten und den Frischkäse und Parmesan zugeben. Gut umrühren, abschmecken und über die Nudeln gießen.

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-608-Zucchiniudeln.html>  
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf [www.koch-idee.at](http://www.koch-idee.at)