

Zucchini-Ricotta Nudeln

Rezept für 2 Portionen
Dauer: ca. 20 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Zucchini	2 Stk.
Ricotta	1 Pkg.
Olivenöl	3 EL (Esslöffel)
Suppenwürze / Suppengewürz / Brühergranulat	1 Stk.
Penne Rigate / Röhrennudeln	Etwas / nach Bedarf
Salz	1 Prise(n)
Leitungswasser / Stilles Wasser	Etwas / nach Bedarf

Zubereitung:

Nudeln in Salzwasser al dente kochen.

Währenddessen Zucchini waschen, halbieren und in dünne Scheiben schneiden.
In etwas Olivenöl anbraten, mit etwas Wasser ablöschen, Suppenwürfel zugeben und dünsten.
Wenn die Zucchini gar sind, Ricotta untermengen und nach Bedarf salzen.
Nudeln dazu und fertig! :)

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-656-Zucchini-Ricotta-Nudeln.html>
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at