

# Rezept der Woche



## Pasta mit Zucchinicreme

4 Portionen

- 500 g Zucchini
- 100 g Lauch
- 2 Zwiebeln
- 2 Knoblauchzehen
- 4 EL Pinienkerne
- getrocknete Tomaten in Öl nach Geschmack
- 200 g Frischkäse
- Olivenöl
- Weißwein
- Parmesan
- 2 TL Thymian, gerebelt
- 1 getrocknete Chili
- Salz und Pfeffer
- 500 g Pasta

In einer Pfanne die Pinienkerne ohne Öl so lange rösten, bis sie deutlich Farbe annehmen, dann für später zur Seite stellen. Die Spaghetti oder eine Pasta nach Wahl nach Packungsanweisung zubereiten.

Zucchini und Lauch waschen und in feine Scheiben schneiden. Knoblauch, Zwiebeln und Chili sehr fein hacken. Außer Zucchini alles in Olivenöl anbraten. Nach ca. 3 Minuten Zucchini hinzugeben und alles zusammen weiter andünsten, bis das Gemüse eine leichte Braunfärbung annimmt. Mit Thymian, Salz und Pfeffer würzen. Mit Weißwein ablöschen und etwas einköcheln lassen. Anschließend den Frischkäse unterrühren. Wenn die Soße etwas flüssiger sein soll, einfach etwas Nudelwasser hinzugeben.

Alles kurz abkühlen lassen, in ein geeignetes Gefäß geben und fein pürieren (ungefähr die Konsistenz von Pesto).. Bei Bedarf noch einmal nachwürzen. Die getrockneten Tomaten abtropfen lassen und in kleine Stücke schneiden. Die Pasta mit der Creme aus Zucchini anrichten. Nach Wunsch getrocknete Tomaten und Pinienkerne dazugeben. Mit Parmesan bestreuen und sofort servieren.