

Farfalle Zucchini, bunter Schmetterling

500 g Farfalle (Nudeln), 1 Stk. Zwiebel, 1-2 Stangen Frühlingszwiebel, 2 Stk. Knoblauchzehe, 2 Stk. Zucchini mittelgroß, 100 ml Gemüsesuppe (Brühe), 200 ml Sahne, 100 g geriebenen Parmesan, 1 Prise Salz, 1 Prise Pfeffer, 1 EL Öl

Teil 1: Farfalle (Nudeln) im Salzwasser lt. Packungsanweisung zubereiten. Zwiebel sowie Knoblauch schälen und in kleine Würfel schneiden. Zucchini waschen und ebenfalls in kleine Würfel schneiden. Frühlingszwiebel waschen und samt Grün in feine Ringe schneiden. In einer Pfanne das Öl erhitzen und die Zwiebel sowie Frühlingszwiebel etwas anbraten.

Teil 2: Knoblauch und Zucchini-Würfel zugeben und kurz braten. Mit der Suppe (Brühe) ablöschen und ca. 4 Minuten köcheln lassen. Mit Salz sowie Pfeffer abschmecken. Sahne zugeben und einige Minuten köcheln lassen um die Flüssigkeit zu einer sämigen Soße zu reduzieren.

Teil 3: Farfalle mit einer Loch oder Nudelkelle direkt aus dem Topf der Soße zugeben. (Es darf gerne etwas vom Nudelwasser mit in die Pfanne.) alles gut vermengen. In der Pfanne mit etwas geriebenen Parmesan anrichten und genießen. Fertig!

