

Zucchini-Soße cremig



Pasta mit cremiger Zucchini-Soße und noch etwas Brokkoli extra.

Zutaten:	Zubereitung:
2 Zucchini mittelgroße	waschen, Stiel und Blüte abschneiden und mit Schale in 2x2 cm Würfel schneiden. In
Öl	anbraten
1 Zwiebel 1 Knoblauchzehe	fein hacken und zugeben. Die Zwiebel goldgelb schwitzen.
50 ml Brühe	zugeben. Aufkochen lassen. Mit
Salz, Pfeffer, 1 kleine Prise Chilipulver	würzen und mit dem Stabmixer pürieren. Die Soße vom Herd nehmen.
100 ml Sahne	unterrühren und nochmals cremig pürieren. Nun die Soße nicht mehr erhitzen, damit die Sahne nicht gerinnt.

500 g Nudeln	al dente kochen. In den letzten 5 Kochminuten
1 Brokkoli	in Stücken mitkochen. Schneiden sie die Stiele kreuzweise ein, damit sie genauso schnell gekocht sind wie die Blumen. Abseihen. Zusammen mit der Zucchini-Soße servieren.
1 Frühlingszwiebel oder Zwiebelschluten	fein hacken und über das Gericht streuen.