Pasta mit Zucchini-Frischkäse-Soße

Zutaten (für 3 Personen):

- 400 g Tagliatelle
- 2 Zucchini
- 10 g Knoblauch
- 200 g Zwiebeln
- 300 g Frischkäse
- 300 ml Sahne
- 2 EL Olivenöl
- 0,5 Bund Thymian
- 0,5 Bund Petersilie
- 0,5 Bund Schnittlauch
- 0,5 Bund Basilikum
- Salz
- Pfeffer
- 150 g Cherrytomaten
- 50 g Pinienkerne

Kräuter waschen, trocknen und fein hacken. Zwiebeln, Knoblauch und Zucchini putzen, würfeln und in einer Pfanne mit Öl einige Minuten garen. Mit Salz, Pfeffer und Thymian würzen.

Frischkäse mit den gehackten Kräutern verfeinern. Zu den Zucchini in die Pfanne geben und mit Sahne aufgießen. Die Soße bei mittlerer Temperatur circa 8-10 Minuten sämig einkochen.

Nudeln in Salzwasser al dente kochen.

Tomaten halbieren und mit etwas Olivenöl in einer Pfanne schmelzen.

Pinienkerne in etwas Olivenöl anrösten. Zum Servieren Nudeln mit der Zucchini-Frischkäse-Soße vermischen, auf Teller geben und die Pinienkerne und Tomaten darüber streuen.

Sendung/Quelle: Familien-Kochduell
Sendetermin: 13.07.2022
Koch/Köchin: Tom Rothofer

Weitere Rezepte und Tipps auf: www.ndr.de/kochen