

Curry-Zucchininudeln

Mengenangaben sind dabei, aber es kann ohne Bedenken mehr oder weniger von einer Zutat genommen werden,
oder auch etwas weggelassen werden, oder gegen etwas anderes eintauschen.
Nichts ist verkehrt, alles ist erlaubt.

INFO

♥ 2 Portionen

EINKAUFLISTE

- ♥ 200 g beliebige Nudeln
 - ♥ 2 EL gutes Öl
 - ♥ 1 große Zwiebel
 - ♥ 2 größere Zucchini
 - ♥ Suppenwürze
 - ♥ 1 Esslöffel Curry
 - ♥ 100 g Schinken
- ♥ 1 kleiner Becher Creme fraiche

Curry, Kurkuma, Kräutersalz, Pfeffer

ZUBEREITUNG

Nudeln kochen. Zwiebel und Schinken fein würfeln, Zucchini grob würfeln.
Zwiebelwürfel in einer Pfanne mit zwei Esslöffel Öl glasig andünsten.
Zucchini dazu geben. Mit wenig Wasser aufgießen und auf kleiner Flamme bissfest kochen,
das Wasser sollte bis auf ganz wenig verdunstet sein.
Ein kleines Stückchen von einem Suppenwürfel und den kleingeschnittenen Schinken dazu.
Jetzt würzen mit Kräutersalz, Pfeffer, Curry und einen kleinen Becher Creme fraiche gut
einrühren und noch einmal aufkochen lassen.
Die gekochten Nudeln unter die Sauce mischen und mit etwas geriebenen Parmesan bestreut
servieren.

Guten Appetit wünscht Eure



QUELLENANGABE Rezept: eigenes Rezept