

Bunte Zucchinipfanne mit Nudeln

Zutaten für 4 Portionen:

500 g Nudeln – 3-4 Zucchini – 1 Zwiebel – getrocknete Tomaten – 200 g Schafskäse – schwarze Oliven – 1 Knoblauchzehe – Olivenöl – Salz – Pfeffer – Thymian – Rosmarin

Zubereitung:

- Die Nudeln nach Packungsanleitung garen
- Zwiebel und Knoblauch schälen und fein würfeln, die Zucchini in Würfel schneiden.
- Reichlich Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebel darin andünsten. Zucchiniwürfel zugeben und hellbraun anbraten, Knoblauch unterrühren
- Getrocknete Tomaten in Streifen schneiden, Schafskäse würfeln, Oliven halbieren und bei Bedarf entkernen. Alles zu den Zucchini geben
- Mit Kräutern, Salz und Pfeffer würzen und Nudeln unterheben

Wir wünschen guten Appetit!

