Rezeptvorschlag für Knoblauch-Nudeln

Knoblauchnudeln in Zucchini-Weißwein-Sauce

250 g Knoblauch-Nudeln

2 große Zucchini

2 Knoblauchzehen

5 g Thymian (eine kl. Hand voll)

2+1 EL Olivenöl

100 ml Weißwein

1 EL Butter

Parmesan, Salz und Pfeffer

Zucchini in Scheiben schneiden und Knoblauch fein hacken. Thymianblätter abzupfen. Nudeln al dente kochen. In der Zwischenzeit 2 EL Olivenöl in einer großen Pfanne erhitzen. Zucchinischeiben salzen und mit Knoblauch und Thymian braten. Mit 3-4 EL Nudelwasser und Weißwein ablöschen.

Kurz einköcheln lassen, Butter darin schmelzen und würzen. Nudeln zur Zucchini geben, Olivenöl darüber verteilen und vermischen. Erneut würzen und mit Parmesan servieren.