

# Selbstgemachte Pasta mit Zucchini-Champignon-Soße

## Für 2 Personen

2 Zucchini	5 Champignons	1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe	200 g Mehl	2 Eier
2 1/2 EL Wasser	200 ml Schmand	100 g Parmesan
1 Muskatnuss	Salz	Pfeffer

Aus dem Mehl, dem Wasser, etwas Salz und den Eiern einen Teig herstellen und diesen etwas Ruhen lassen. Die Zucchini waschen, von den Enden befreien und in Würfel schneiden. Die Champignons putzen und in Scheiben schneiden. Die Zwiebel und den Knoblauch abziehen und würfeln. Anschließend einen Topf mit 200 Millilitern Wasser erhitzen und darin das Ganze dünsten, bis es weich ist. Den Nudelteig nochmals gut durchkneten. Den Teig mithilfe der Nudelmaschine mehrmals durchziehen und daraus Nudeln formen. Wenn der Teig zu sehr klebt noch etwas mehr Mehl zufügen. Einen großen Topf mit Salzwasser zum Kochen bringen. Die Soße mit dem Stabmixer zerkleinern und mit dem Schmand, Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken. Die Nudeln in dem Salzwasser bissfest garen. Den Parmesan reiben. Die Nudeln mit der Zucchini-Champignon-Soße auf Tellern anrichten und mit dem Parmesan garnieren.

Michele Huhn am 27. Dezember 2011