

Kräuter-Schmand-Pasta

Für 4 Personen

2 kleine Zucchini	150 g Kirschtomaten	6 El Olivenöl
500-600 g Tagliatelle	Salz, Pfeffer	1 Bund gemischte Kräuter
2 Eier (M)	250 g Schmand	50 g Parmigiano reggiano

Zucchini putzen und in Scheiben um das Kerngehäuse herum abschneiden. Zucchinischeiben klein würfeln, Tomaten in Stücke schneiden. 4 El Öl in einer Pfanne erhitzen, Zucchini darin bei mittlerer Hitze hellbraun anbraten.

Nudeln in reichlich kochendem Salzwasser nach Packungsanweisung bissfest garen.

Inzwischen die Kräuter grob hacken. Mit Eiern, Schmand und 100 ml vom Nudelwasser in ein hohes Gefäß geben und mit dem Schneidstab fein pürieren.

100 ml vom Nudelwasser und die Tomaten zu den Zucchini geben. Nudeln abgießen und tropfnass zum Gemüse geben. Kräuterschmand untermischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit geriebenem Käse bestreuen. Mit Olivenöl beträufelt servieren.

Tim Mälzer am 16. 07. 2011