

Kräuter-Pasta mit Schmand

Für 4-6 Personen

2 kleine Zucchini	150 g Kirschtomaten	6 EL Olivenöl
500-600 g Tagliatelle	Salz	1 Bund gemischte Kräuter
2 Eier	250 g Schmand	Pfeffer
50 g gerieb. ital. Hartkäse		

Zucchini putzen und in Scheiben um das Kerngehäuse herum abschneiden, dann 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 Anweisung auf der Packung bissfest garen.

Inzwischen die Kräuter (z.B. Zitronenmelisse, Kerbel, Sauerampfer, Petersilie, Schnittlauch) grob hacken. Mit 2 Eiern, Schmand und 100 ml des Nudelwassers in ein hohes Gefäß geben und mit einem Schneidstab fein pürieren.

100 ml 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 06. Juli 2019