

Nudeln mit Zucchinisauce und Gorgonzola

***Zutaten für 4 Personen***

|  |  |
| --- | --- |
| 300 g | Nudeln, Spaghetti, Vollkornpenne, etc. |
| 1 EL | Olivenöl |
| 1 | Zwiebel |
| 2 | Knoblauchzehen |
| 2-3 grössere  Ca. 600-800 g | Zucchini |
|  | Bouillon |
| 1 Schluck | Weisswein |
| 300 g | Frischkäse mager (z.B. St. Möret von WW oder Philadelphia 3 % Fett oder Hüttenkäse, etc.) |
| 150 g | Gorgonzola |
|  | Pfeffer |
|  |  |

**Zubereitung**

|  |  |
| --- | --- |
| 1 | Zwiebel und Knoblauch hacken, Zucchini in Würfeli schneiden und alles zusammen mit Olivenöl in einem Topf anbraten und mit Bouillon etwas würzen. Mit einem Schluck Weisswein ablöschen und wenig Wasser dazu geben. |
| 2 | In einer anderen Pfanne Teigwaren kochen. |
| 3 | Wenn Zucchini weich, grob pürieren und Frischkäse und Gorgonzola darunter mischen, dann mit den Teigwaren mischen und servieren. |
|  |  |

