

Nudeln mit Zucchini-Sauce 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.