

## Zucchini Tagliatelle



### Zutaten für 4 Personen:

- 2 Stück Zucchini
- 1 Zwiebel
- 100 g Frischkäse
- 200 ml Gemüsebrühe
- 500 g Tagliatelle
- Basilikum

### Zubereitung

1. Die Zwiebeln schälen, schneiden und anschwitzen lassen.
2. Wasser für die Tagliatelle aufstellen
3. Zucchini waschen und in kleine Würfel schneiden, zu den Zwiebeln geben und kurz anbraten.
4. Mit Gemüsebrühe aufgießen und ca. 10 - 15 min garen lassen
5. Tagliatelle in das kochende Wasser geben und weichkochen.
6. Die Masse mit dem Pürierstab fein pürieren und den Frischkäse unterrühren
7. Mit Salz, Pfeffer und Basilikum abschmecken und die Tagliatelle dazugeben.
8. Anrichten und genießen!

**Viel Freude beim Nachkochen!**