

... > Menüart > Hauptspeise > Schwein

One Pot Pasta mit Zucchini



★★★★☆ 3 (1 Bewertungen)

 2 Kommentare

 15 Min.

 simpel

 05.06.2019

Weitere Rezepte - genauso gut!

Zutaten

1



Portionen

1 kleine Zucchini

1 kleine Zwiebel(n)

4 Scheibe/n Rohschinken

170 g Tagliatelle oder andere Nudeln

0,8 Liter Wasser

125 ml Sahne

Kräuter, italienische

Salz und Pfeffer

Zubereitungstipps

Zubereitung

🕒 Arbeitszeit ca. 15 Minuten

🕒 Koch-/Backzeit ca. 15 Minuten

🕒 Gesamtzeit ca. 30 Minuten

Die Zucchini und die Zwiebel waschen bzw. schälen und klein schneiden. Den Schinken ebenfalls in kleine Würfel schneiden.

Alles in einem großen Topf mit etwas Öl anschwitzen, mit Wasser ablöschen und die Sahne dazugeben. Einmal aufkochen lassen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Nudeln in den Topf geben und bei mittlerer Hitze ca. 10 Minuten köcheln lassen. Ab und zu umrühren und etwas von der italienischen Kräutermischung zugeben. Zum Schluss noch einmal mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Tipp: Wer mag, kann auch etwas Parmesankäse hinzufügen. Ich habe mir noch ein paar Pinienkerne dazu angeröstet.

Rezept von



schrödi2

Weitere Rezepte von schrödi2

[Mehr >](#)

Tipps & Trends

Video Empfehlungen

Markenrezepte bei Chefkoch

Kommentare

 [Kommentar schreiben](#)

16.01.2020 09:45

schrödi2

Hallo, das hört sich sehr gut an. Werde ich das nächste mal auch ausprobieren :)

[Antworten](#)

15.01.2020 21:59

Foodfan-Aqua

Sehr lecker, allerdings war es bei mir zu wenig Flüssigkeit und ich habe noch Milch ergänzt. Um es cremiger zu machen, habe ich 3 EL geriebenen Gouda am

mich ergänzt. Um es cremiger zu machen, habe ich 5 EL gehobenen Quark am Ende hinzugefügt.

Antworten

Folge uns



Unternehmen

[Presse](#)

[Jobs](#)

[Impressum](#)

[AGB](#)

[Datenschutz](#)

[Datenschutz-Einstellungen](#)

[Werben Sie bei uns](#)

[Nutzungsbasierte Online Werbung](#)

Quicklinks

[Rezepte finden](#)

[Was koche ich heute?](#)

[Was backe ich heute?](#)

[Magazin Übersicht](#)

[Print-Magazin im Abo](#)

[Foren](#)

[Chefkoch Events](#)

[Chefkoch Events](#)

[Videos Übersicht](#)

Newsletter

[Zum Newsletter anmelden](#)

Wir sind für Dich da

[FAQ](#)

Live Rezeptsuchen

[apfelfannkuchen rezepte](#), [bayrischkraut rezepte](#), [donauwelle rezepte](#), [kartoffelecken rezepte](#), [kartoffelgratin rezepte](#), [nusscreme rezepte](#), [paprikasalat rezepte](#), [puddingdesserts rezepte](#), [rindersteak rezepte](#), [vogerl rezepte](#)