

Shrimps-Zucchini-Pasta One Pot

Rezept für 4 Personen:

- 300g Spaghetti
- 600ml Wasser oder Gemüsebouillon
- 2 mittlere Zucchini
- 200g Shrimps (Statt Shrimps können auch Champignons verwendet werden)
- 1 Knoblauchzehe
- 40g Schlagrahm
- 90g Erbsen
- 70g geriebener Parmesan
- Ein paar Minzblätter
- 1 Prise Pfeffer
- 1 Prise Salz

Zubereitung:

1. Die Zucchini klein Würfeln, die Knoblauchzehe fein hacken.
2. Wasser/Gemüsebouillon aufkochen (wer sicher sein will, gibt die Flüssigkeit nach und nach in den Topf) und Zucchini, Knoblauch, Schlagrahm, Erbsen und Minzblätter dazugeben. Salz und Pfeffer nach Belieben würzen.
3. Nach ca. 5 Minuten die Spaghetti dazugeben und köcheln lassen bis sie al dente sind. Ca. 5-7 Minuten bevor die Spaghetti durch sind, die Shrimps dazugeben.
4. Den Teller anrichten und den Parmesan auf die fertige Pasta streuen.

Guten Appetit!



CALIFORNIA-CAMPING.CH