

PENNE MIT PILZEN UND ZUCCHINI

PENNE MIT PILZEN UND ZUCCHINI

Ich konnte die erste Zucchini ernten - Zucchini und Gurken wachsen und gedeihen im Moment ganz wunderbar und so gab es diese sommerlichen Penne mit Pilzen und Zucchini, etwas Zitronenabrieb und einer guten Prise Parmesan. Abgerundet mit etwas frisch gepflücktem Oregano - ein leckeres und schnelles Abendessen!



Zutaten für 2 Personen:

200g Penne, hier Dinkel-Vollkorn

10 Champignons

1/2 kleine Zucchini

1/2 Zwiebel

1 Knoblauchzehe

3-4 EL Olivenöl

Abrieb von 1 Zitrone

40g Parmesankäse

Pfeffer & Salz

4-5 Zweige Oregano

Zubereitung:

Für die Penne einen Topf Salzwasser zum kochen bringen. Die Zwiebel und den Knoblauch fein würfeln, die Champignons und Zucchini in kleine Stücken schneiden. Die Nudeln in das kochende Wasser geben.

In der Pfanne etwas Öl erhitzen. Die Pilze und die Zwiebel anschwitzen, dann den Knoblauch, die Zucchini und den fein gehackten Oregano dazu geben.



Die Pasta abgießen und das Gemüse untermengen. Etwas Olivenöl, den Zitronenabrieb und den geriebenen Parmesankäse dazu geben. Die Pasta mit Pfeffer und Salz abschmecken und auf passende Teller verteilen.

Guten Appetit!



©katha-kocht.de