

# Spaghetti mit Zucchini

Zutaten für zwei Portionen:

- 250 g Spaghetti
- 2 mittelgroße Zucchini
- 2 kleine Zwiebeln
- 1 Knoblauchzehe
- Olivenöl
- Butter
- 125 ml süße Sahne
- Salz
- Pfeffer (schwarz)
- Kräuter der Provence
- Parmesan

Zucchini der Länge nach in dünne Streifen schneiden (möglichst so dünn wie die Spaghetti). Nudeln in Salzwasser kochen. Etwa eine Minute bevor sie fertig sind, die geschnittenen Zucchini dazu geben und mit kochen.

Die klein gewürfelten Zwiebeln mit Olivenöl in einer breiten Pfanne glasig dünsten. Die in feine Scheiben geschnittene Knoblauchzehe sowie die Kräuter der Provence begeben und kurz mit dünsten. Hitze zurücknehmen und die Zwiebelmasse mit Sahne angießen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die abgossenen Nudeln und Zucchini in die Soße geben, Butterflöckchen darüber streuen und alles gut durchschwenken.

Vor dem Servieren Parmesan darüberreiben.