

Kürbis-Rendez-vous mit Zucchini-Gorgonzola-Sauce

Für vier Personen:

250 g Kürbis-Rendez-vous vom Specht

3 Zucchini (ca. 600 g)

1 Zwiebel, 3 Knoblauchzehen

20 g Butter

Salz und Pfeffer

1 Bund Petersilie

1 Becher Crème fraîche

200 g Gorgonzola

Zitronensaft

Cayennepfeffer, Muskatnuss

Die Zucchini gut waschen und in feine Streifen hobeln. Die Zwiebeln und den Knoblauch putzen und durchpressen, in der Butter glasig dünsten. 2/3 der Zucchini zugeben und auf kleiner Flamme weichdünsten. Die Kürbisnudeln in ca. 7 Min. al dente kochen. Währenddessen den Petersilie waschen und fein schneiden. Die gedünsteten Zucchini mit der Crème fraîche und dem Gorgonzola pürieren. Dabei eine kleine Schöpfkelle vom heißen Nudelwasser zugeben, bis eine cremige Sauce entstanden ist. Mit Salz, Pfeffer, Zitronensaft, etwas Cayennepfeffer und Muskatnuss abschmecken. Die restlichen Zucchinistreifen zugeben und sofort mit den Nudeln servieren.

Lecker dazu: gebratener Lachs, Schinkenstreifen oder ein kleines Schweineschnitzel natur...!

Guten Appetit mit Nudeln vom Specht

