

ZUCCHINISAUCE



ARBEITSZEIT
15 Min.



GESAMTZEIT
30 Min.



SCHWIERIGKEIT
leicht



PORTIONEN
4 Portionen



PREISNIVEAU
preiswert

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

- 90 g Parmesan, in Stücken
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Schalotte
- 30 g Butter
- 750 g Zucchini, in Stücken
- 50 g Wasser
- 1 Würfel Gemüsebrühe
- ¼ TL Salz
- 2 Prisen Pfeffer
- 40 g Schmand

ZUBEREITUNG

- 1** Parmesan in den Mixtopf geben, **5 Sek./Stufe 8** zerkleinern und umfüllen.
- 2** Knoblauch und Schalotte in den Mixtopf geben, **2 Sek./Stufe 8** zerkleinern und mit dem Spatel nach unten schieben.
- 3** Butter zugeben und **2 Min./Varoma/Stufe 1** dünsten.
- 4** Zucchini zugeben und **5 Sek./ Stufe 5** mithilfe des Spatels zerkleinern.
- 5** Wasser, Brühwürfel, Salz und Pfeffer zugeben und **10 Min./100°C/Stufe 1** garen.
- 6** 60 g von dem Parmesan und Schmand zugeben, **8 Sek./Stufe 2** unterrühren, mit Nudeln, z. B. Bandnudeln, und dem restlichen Parmesan servieren.