

Zucchini-Nudeln



1 kg Zucchini	waschen, Enden abschneiden. Die Zucchini längs mit einem Juliennehobel in dünne, lange Streifen schneiden und beiseite stellen. Geht auch mit einem Sparschäler.
6 El. Olivenöl	in einer beschichteten Pfanne erhitzen.
6 Knoblauchzehen	fein würfeln und im Olivenöl anbraten.
2 El. italienische Kräuter	und zugeben, gut verrühren. Die Zucchini-Nudeln darin ca. 10 Min. garen, sodass sie noch bissfest sind.
Salz & Pfeffer	Mit würzen.
2 El. Crème fraîche	zugeben und verrühren.
100 g Parmesan	darüber reiben und unter rühren, nochmals kurz erhitzen.