



Dinkelnudeln à la Zucchini

Zutaten

- 500 g Dinkelnudeln
- 1 große Stange Lauch (Porree)
- 6 mittelgroße Zucchini
- 300 g gekochten Schinken
- 3 Becher Kräuter-Creme fraîche
- Olivenöl
- frischen Knoblauch
- Salz

Geputzten Porree in Streifen, Zucchini blättrig schneiden und in Olivenöl im eigenen Saft nicht zu weich dünsten. Schinken würfeln und kurz mitdünsten. Creme fraîche mit etwas Wasser glatt rühren, dem Gemüse beifügen, kurz aufkochen und mit Knoblauch und Salz abschmecken.

Die Dinkelnudeln „al dente“ kochen, die Sauce darüber geben und mit Petersilie garniert servieren.

