

Stadtteilkantine

Menu vom 25. November 2023

Cremige Blumenkohlsuppe

Farfalle mit Zucchini (mit Sahne und Walnüssen)

Winterliches Orangen-Schichtdessert

Rezept der Hauptspeise:

vegetarisch
für Gäste

Farfalle mit Zucchini

Farfalle con zucchini

FÜR 4 PERSONEN

- 1 Zwiebel
- 500 g Zucchini
- 100 g Walnusskerne
- 400 g Farfalle
- 30 g Butter
- 200 g Sahne
- Salz | Cayennepfeffer
- Muskatnuss

© Zubereitung: 25 Min.
➤ Pro Portion etwa: 760 kcal

1 | Zwiebel schälen und fein würfeln. Zucchini waschen, putzen, längs in Scheiben, diese quer in streichholzformige Stifte schneiden. Walnüsse grob hacken.

2 | Einen großen Topf mit Salzwasser zum Kochen bringen. Nudeln darin in etwa 10 Min. bissfest garen. Währenddessen in einer großen Pfanne Butter schmelzen und Zwiebel

darin glasig dünsten. Zucchini bei mittlerer Hitze 5 Min. mitbraten. Sahne dazugießen und mit Salz, Cayennepfeffer und Muskat würzen. Zugedeckt in 5 Min. cremig einkochen lassen.

3 | Nudeln abgießen, mit der Sauce mischen und den Walnüssen bestreuen.

➤ Getränk: Leichter Weißwein, z. B. Frascati