

Spaghetti mit Zucchini-Curry-Sauce



Zutaten für zwei Personen:

125 g Hirsespaghetti oder Dinkelspaghetti
1 kleine Zucchini (mit der Schale raspeln)
1 kleine Zwiebel (würfeln), 1 Knoblauchzehen
1 halber Becher Sauerrahm, 50 ml Wasser mit aufgelöster Gemüsebrühe
3/4 - 1 Esslöffel Curry
Salz zum Abschmecken

Zubereitung:

Zwiebel und Knoblauch im heißen Öl glasig werden lassen. Curry, Brühe und Rahm dazugeben. Aufkochen lassen, die Zucchini hinzufügen und ca. 8 Minuten leicht köcheln lassen. Spaghetti kochen, in eine Schüssel geben und die mit Salz abgeschmeckte Zucchini-Soße darüber geben.

Tip/Serviervorschlag:

Tomatensalat mit Olivenöldressing.