

# Fusilli mit Zucchini, Champignons und geschmolzenen Tomaten



## Zutaten für drei Personen:

300 g Fusilli

Salz für das Kochwasser

1 Schalotte

150 g Champignons

1 mittlerer Zucchini

1 EL Olivenöl

30 ml frische Milch

## Geschmolzene Tomaten:

3 größere reife Tomaten

1 Knoblauchzehe

1 Scheibe Ingwer

Salz, Pfeffer aus der Mühle

30 ml kräftige Gemüsebrühe

1. Fusilli nach Packungsangaben in reichlich Salzwasser kochen. Garprobe machen.

2. Schalotte fein würfeln und in einer beschichteten Pfanne in Olivenöl glasig anschwitzen. Zucchini in Julienne-Streifen schneiden, Pilze in dünne Scheiben. Beides ebenfalls 2 Minuten anschwitzen. Mit Milch ablöschen und etwas einköcheln lassen.

3. Fusilli abgießen und untermischen.

4. Auf den geschmolzenen Tomaten anrichten.

## Geschmolzene Tomaten:

1. Tomaten kurz überbrühen und die Haut abziehen. Dann mittelfein würfeln.

2. Tomaten mit dem ausgetretenen Saft in eine größere beschichtete Pfanne geben und etwas köcheln lassen. Eine halbierte Knoblauchzehe und eine Scheibe Ingwer mitköcheln. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Zwischendurch mit Gemüsebrühe aufgießen, damit das Ganze schön flüssig bleibt.

3. Knoblauch und Ingwerscheibe entfernen.

## Hinweise:

Eventuell die Milch durch Sahne ersetzen.

Wenn man die Kerne bei den Tomaten entfernt braucht man mehr Gemüsebrühe.

Die geschmolzenen Tomaten nicht zu lange köcheln lassen.

Optional noch mit geriebenem Parmesan servieren.

## Schlagworte:

mittel, Zubereitung ca. 30 min, Hauptspeisen, Nudeln, vegetarisch, italienisch

Rezept: Kerstin

Foto: Walter

Stand 21.01.2023