

# Gemüse-Spaghetti mit Crème légère

Spaghetti-Pfanne mit Zucchini und Paprika

etwa 4 Portionen    gelingt leicht  bis 20 Minuten



## Zutaten:

### Zutaten:

- 250 g rote Paprikaschoten
- 200 g Zucchini
- 250 g Spaghetti
- Salz
- 2 EL Olivenöl
- 250 g Dr. Oetker Crème légère
- Gartenkräuter
- frisch gemahlener Pfeffer
- 1 Topf Basilikum

## 1 Vorbereiten:

Paprika putzen und in kleine Würfel schneiden, Zucchini waschen und in dünne Streifen schneiden. Spaghetti in Salzwasser nach Packungsanleitung kochen, auf einem Sieb abtropfen lassen, kurz mit warmem Wasser abspülen.

## 2 Zubereiten:

Öl in einer Pfanne erhitzen, das Gemüse darin kurz andünsten, mit den Spaghetti und Crème légère vermengen, erhitzen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Basilikumblättchen abzupfen und über die Spaghetti streuen.

### Tipps aus der Versuchsküche

- 15 g Butter in der Pfanne erhitzen, etwa 50 g Semmelbrösel darin kurz rösten und auf den Nudeln verteilen.