



# VEGETARISCHE PENNE

## Zutaten

Für 2 Personen

230 g Penne  
1 fein gehackte Zwiebel  
1 kleiner gelber  
Sommerkürbis  
1 kleine Zucchini  
100 g frische Champignons  
1 TL Knoblauch  
60 g Butter  
1 EL Mehl  
1/2 TL getrocknete  
Petersilienflocken  
1/2 TL getrockneter  
Thymian  
60 g Crème double

## Schritte

- 1.** Braten Sie in einer großen Pfanne Zwiebel, Sommerkürbis, Zucchini, Champignons und Knoblauch in Butter an, bis die Zutaten weich sind.
- 2.** Rühren Sie in einer Schüssel Mehl, Gewürze und Sahne glatt und geben Sie alles in die Pfanne. Lassen Sie das alles 2 bis 3 Minuten kochen oder bis das Gericht eingedickt ist.
- 3.** Kochen Sie in der Zwischenzeit die Pasta nach Packungsanweisung.
- 4.** Gießen Sie die Pasta ab und geben Sie sie zur Gemüsemischung. Kochen Sie die Pasta 2 bis 3 Minuten weiter oder solange, bis sie gut erhitzt ist.