

# Spaghetti mit Zucchini



Rezept: 0057

Kategorie:

Quelle:

Liste: 6.3. Nudelgericht

Nudeln, Gemüse,

CookBack

## Rezeptbeschreibung

Die Spaghetti in ausreichend und gut gesalzenen Kochwasser Bissfest garen. In einer Pfanne Olivenöl geben. Die Zucchini schälen und das Kerngehäuse entfernen, danach die Viertel in Stücke schneiden. Den Schinken in kleine Würfel und die Peperoni in feine Scheiben schneiden.

Als erstes die gewürfelten Schalotten in die Pfanne mit Olivenöl geben und andünsten. Danach Knoblauch, Peperoni sowie den Schinken mit in die Pfanne geben und für 2 Minuten weiter dünsten. Nun die Zucchini ebenfalls mit andünsten. Wenn die Zucchini weich werden mit der Gemüsebrühe und Sahne ablöschen. Kräuter hinzufügen und alles noch einmal mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken.

Die fertigen Nudeln direkt aus dem Kochwasser in die Pfanne füllen alles durchschwenken und mit dem Hartkäse nachbelieben servieren.

## Zutatenliste für 2 Personen

- 250 g Spaghetti
- 1 - 2 kleine Zucchini
- 70 g Parmesan oder Pecorino
- 50 g Schinken Luftgetrocknet
- 2 Charlotten feine Würfel
- 1 Zitrone (Bio)
- 1 Knoblauch Zehe feine Würfel
- 1 Peperoni rot
- 50 ml Sahne
- 50 ml Gemüsebrühe
- 1 TL Thymian gehackt
- 1 TL Rosarien gehackt
- 2 EL Petersilie gehackt
- Olivenöl
- Salz und Pfeffer