AUFWAND	KOCHDAUER	SAISON	HERKUNFT
klein	30 Min.	ganzjährig	Italien

SPAGHETTI ZUCCHETTI



Rezept: Eva-Maria Dreyer, Oberrohrdorf - Foto: compactcook.com

KURZ VORGESTELLT

Leicht und äusserst schmackhaft, erinnern sie an den Sommer in Italien. Schnell ist das Lieblingsrezept von Louis Dreyer auf dem Tisch.

ZUTATEN (4 PERSONEN)

500 g	Spaghetti	1 TL	Pfeffer aus der Mühle
700 g	Zucchetti, klein	50 g	Parmesan, frisch gerieben
3	Fleischtomaten, mittelgross		
2 Zehe	Knoblauch	1 TL	Italienische Kräuter
3 dl	Vollrahm	1 EL	Salz
		3 EL	Olivenöl zum Braten

ZUBEREITUNG

1. Zucchetti längs aufschneiden. Kernenteile mit einem Löffel entfernen. Zucchetti in kleine Würfel schneiden. Tomaten schälen, halbieren, Kerne entfernen und Fleisch in Würfel schneiden.
2. Zucchettiwürfel mit Knoblauchscheibchen im Öl kurz dünsten, nicht bräunen! Tomatenwürfel beigeben und mitdünsten.
3. Mit Salz, Pfeffer und italienischen Kräutern würzen. Mit Vollrahm ablöschen, kurz köcheln. Sauce mit Parmesan binden, leicht weiterköcheln.
4. Spaghetti al dente zubereiten, in Teller anrichten, Sauce darauf geben und mit Parmesan bestreuen.