

#### Rezept

## Scharfe Zucchini-Nudeln

Ein Rezept von Scharfe Zucchini-Nudeln, am 28.04.2024

#### Zutaten

**400 g** Spaghetti

2 Zucchini (ca. 400 g)

2 rote Zwiebeln

1 mittelscharfe rote Chilischote

1/2 Bund Petersilie

Pfeffer

Salz

8 Kirschtomaten

2 Knoblauchzehen

150 g geräucherter Speck

4 EL Olivenöl

### Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | Schwierigkeitsgrad leicht | Zeit Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | Pro Portion Ca. 730 kcal

# **Zubereitung**

- Die Nudeln nach Packungsangabe in reichlich kochendem Salzwasser bissfest garen.
- 2. Inzwischen die Zucchini putzen, waschen und in 1 cm große Würfel schneiden. Die Tomaten waschen und halbieren oder vierteln, den Stielansatz entfernen. Die Zwiebeln schälen, halbieren und in feine Streifen schneiden. Den Knoblauch schälen und fein hacken. Die Chilischote halbieren, Trennwände und Kerne entfernen, die Hälften waschen und winzig klein würfeln. Den Speck ebenfalls in kleine Würfel schneiden. Die Petersilie waschen und trocken schütteln, die Blätter abzupfen und klein schneiden.
- 3. Das Öl in einer großen Pfanne erhitzen. Speck, Zwiebeln und Knoblauch dazugeben und bei mittlerer Hitze ca. 5 Min. braten, bis der Speck knusprig ist. Chilischote und Zucchini zum Speck geben und 2 Min. unter Wenden mitbraten. Die Tomaten hinzufügen. 1/2 I Nudelkochwasser dazugießen und alles 2-3 Min. bei schwacher Hitze kochen lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- 4. Die Nudeln abgießen, kurz abtropfen lassen und unter die Sauce mischen.