Rezept

Spaghetti mit roher Tomaten-Zucchini-Sauce

Ein Rezept von Spaghetti mit roher Tomaten-Zucchini-Sauce, am 11.11.2026

Zutaten

150 g	reife Tomaten
1	Knoblauchzehe
	Salz
1-2 TL	Olivenöl
1	Zucchino
1/2 Bund	Dill
	Pfeffer
250 g	Spaghetti

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2 Personen: | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 520 kcal

Zubereitung

1. Die Tomaten kreuzweise einritzen, mit kochendem Wasser kurz überbrühen, häuten und sehr klein würfeln, dabei die Stielansätze entfernen.

2. Den Zucchino putzen, waschen und sehr fein raspeln. Den Knoblauch schälen und durch die Presse drücken. Den Dill waschen, trockenschütteln und ohne die groben Stiele sehr fein hacken. Für die Spaghetti 3 1/2 l Wasser zum Kochen bringen.

3. Die Tomaten mit den Zucchiniraspeln, dem Knoblauch und dem Dill mischen und mit Salz und Pfeffer pikant abschmecken. Das Olivenöl untermischen.

4. Die Spaghetti in dem gesalzenen kochenden Wasser nach Packungsanweisung bissfest garen. In ein Sieb abgießen und gut abtropfen lassen. Die Spaghetti mit der Gemüsemischung mischen und sofort servieren.