

#### Rezept

# **Spaghettisalat mit Zucchini und Zitrone**

Ein Rezept von Spaghettisalat mit Zucchini und Zitrone, am 17.05.2025

#### Zutaten

1 Hand vollKirschtomatenSalz600 gkleine Zucchini500 gSpaghetti1 BundFrühlingszwiebeln2 Bundglatte Petersilie1 Zitrone8 ELPesto4 ELOlivenölPfeffer

### Rezeptinfos

Portionsgröße Zutaten für 4 Portionen | Schwierigkeitsgrad leicht | Zeit Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min

## **Zubereitung**

- 2. > Die Kirschtomaten waschen, halbieren und mit 1 TL Salz vermischt im Sieb 20 Minuten abtropfen lassen. Einen großen Topf mit Wasser aufstellen, aufkochen. Die Zucchini waschen, putzen und im Ganzen mit den Nudeln ins Wasser werfen. Kräftig salzen und unter Rühren 8-10 Minuten kochen lassen.
- 2. > Derweil die Frühlingszwiebeln waschen, putzen und in Ringe schneiden. Petersilie waschen, trockenschütteln und grob hacken. Die Zitrone auspressen. Alles mit Tomaten, Pesto und Öl in einer großen Schüssel verrühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- 3. > Die Spaghetti abgießen und die Zucchini herausfischen. Abgetropfte Nudeln heiß mit der Marinade mischen. Zucchini in Scheiben schneiden und darunter mengen. 5 Minuten stehen lassen und lauwarm servieren.
- 4. > Mit Spaghettiresten geht es umgekehrt. Da werden die Zucchini erst in Scheiben geschnitten und dann in 1 EL Öl bei mittlerer Hitze 1 Minute angebraten. Der Zitronensaft, das Pesto und übriges Öl kommen dazu, vom Herd damit. Das mit den kalten Spaghetti plus den Tomaten, den Zwiebeln und der Petersilie mischen, würzen und servieren.