

## Rezept

# Zucchini-Farfalle

Ein Rezept von Zucchini-Farfalle, am 08.02.2025

## Zutaten

<b>400 g</b> Farfalle	Salz
<b>600 g</b> kleine Zucchini	<b>2</b> Knoblauchzehen
<b>300 g</b> kleine feste Tomaten	<b>4 EL</b> Olivenöl
Pfeffer	<b>1 TL</b> getrocknete Kräuter der Provence
<b>2 TL</b> Aceto balsamico	<b>125 g</b> Mozzarella
<b>1 Bund</b> Rucola	<b>4-6 EL</b> frisch geriebener Parmesan

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Personen: | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 595 kcal

## Zubereitung

1. Die Farfalle in 5 l kochendem Salzwasser nach Packungsanweisung bissfest garen. Inzwischen die Zucchini putzen, waschen und in dünne Scheiben hobeln. Den Knoblauch schälen. Die Tomaten waschen und achteln, dabei die Stielansätze entfernen.
2. Das Öl in einer großen beschichteten Pfanne stark erhitzen, die Zucchini darin 3 Min. anbraten, dabei ab und zu wenden. Den Knoblauch dazudrücken. Mit Salz, Pfeffer, Kräutern und Aceto balsamico würzen. Bei mittlerer Hitze zugedeckt noch 5 Min. dünsten.
3. Inzwischen den Mozzarella in Scheiben schneiden. Die Rucola putzen, waschen und grob hacken.
4. Die Nudeln in ein Sieb abgießen und gut abtropfen lassen. In die Pfanne geben und mit den Zucchini, Tomaten und Rucola mischen. Den Mozzarella auf den Nudeln verteilen. Alles zugedeckt auf der abgeschalteten Herdplatte 5 Min. ziehen lassen, bis der Käse geschmolzen ist. Mit dem Parmesan servieren.