

Rezept

Zucchini pasta

Ein Rezept von Zucchini pasta, am 25.03.2023

Zutaten

250 g Nudeln (z. B. Spaghettini)	Salz
250 g Zucchini	2-3 EL Olivenöl
1 Handvoll Basilikumblättchen	2 EL Butter
2 EL geriebener Pecorino	Pfeffer

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 700 kcal

Zubereitung

1. Die Nudeln nach Packungsanweisung in reichlich kochendem Salzwasser bissfest garen, in ein Sieb abgießen, abtropfen lassen.
2. Inzwischen die Zucchini waschen, putzen und in dünne Scheiben hobeln. Das Olivenöl in einer großen beschichteten Pfanne erhitzen. Die Zucchinischeiben darin bei mittlerer Hitze von jeder Seite 3-4 Min. braten, bis sie goldbraun sind.
3. Die Basilikumblättchen fein hacken und mit der Butter zu den Zucchinischeiben geben, alles weitere 2-3 Min. braten.
4. Die abgetropften Nudeln und den Pecorino mit in die Pfanne geben, alles gut vermischen. Die Zucchini pasta kräftig mit Salz und Pfeffer abschmecken.