

heute gibt es...

## Pasta alle zucchini



### Zutaten: (für 2 Personen)

- 180g Nudeln z.B. Farfalle
- 1 kleine Zwiebel
- 1 kleine rote Peperoni (optional)
- 1 Zucchini (ca. 250g)
- 10-15 Blätter Basilikum
- 50g geriebener Parmesan
- 2 EL Olivenöl

### Zubereitung:

1. Zuerst einen Topf mit Wasser auf dem Herd zum Kochen bringen. Sobald dieses kocht Salz hinzugeben und die Nudeln darin al dente kochen.  
Dieser Schritt sollte parallel zu den nachfolgenden Schritten ablaufen.
2. Den Zucchini waschen, in etwa 2mm dünne Scheiben schneiden und kurz beiseite stellen.
3. Die Zwiebel putzen und ebenfalls in Scheiben schneiden. Nun das Öl in die Pfanne geben, dieses erhitzen und die Zwiebel hinzugeben. Sofern erwünscht kommt nun die klein geschnittene Peperoni ebenfalls in die Pfanne.
4. Sobald die Zwiebel glasig gedünstet ist, die Zucchini Scheiben hinzugeben und bei mittlerer Hitze so lange anbraten, bis sie gar und auch etwas gebräunt sind. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.





5. Die bissfesten Nudeln abtropfen – das Kochwasser hierbei auffangen – und die Nudeln unter die gebratenen Zucchini mischen. Der Herd wird nun ausgeschaltet.
6. Nun die Basilikumblätter klein zupfen, dazugeben und untermischen.



7. Zum Schluss den geriebenen Parmesan untermischen, falls notwendig – d.h. auch die Pasta zu trocken ist – etwas Kochwasser hinzugeben, mit Salz und Pfeffer nochmals abschmecken, fertig. Die Pasta am besten warm servieren!



