



Spaghettini mit Zucchinisauce und Parmaschinken

Zucchini, zusammen mit Knoblauch gedünstet und fein püriert, das gibt eine feine Pastasauce. Sie lässt sich gut erweitern, z.b. mit kleingeschnittenem Parmaschinken. Einfach und gut!

Zutaten

80g Spaghettini
1 Zucchini, ca. 100g
2 kleine Knoblauchzehen
20g Parmaschinken
Salz und Pfeffer
Parmesan
Olivenöl

Zubereitung

Zucchini längs vierteln und zu kleinen Stückchen schneiden. Knoblauch klein hacken. Zusammen in Olivenöl langsam dünsten bis die Zucchini leichte Röstspuren zeigen.

Derzeit Spaghettini gar kochen.

Zucchini mit dem Stabmixer pürieren, eventuell etwas Pastawasser zugeben.

Sauce in eine Pfanne geben, mit Salz und Pfeffer würzen. Spaghettini abschütten und etwas Pastawasser auffangen. Spaghettini mit der Sauce vermischen, ev. nochmals etwas Pastawasser zugeben damit die Pasta schön geschmeidig wird. Parmaschinken kleinschneiden und unter die Spaghettini mischen. Nach Belieben mit Parmesan bestreuen.



