

Zucchini-Pasta

mit Speck & Zitrone

Bio Kochbox KW 22



Zucchini-Pasta

mit Speck & Zitrone



MENGENHINWEIS:

- Für 1 Portion die Mengen halbieren
- Für 4 Portionen die Mengen verdoppeln

Für 2 Portionen:

- 200 g Nudeln
- 1 Zucchini
- 80 g Speck
- 1 Zitrone

Eigener Vorrat:

- Salz, Pfeffer
- 1 EL Butter

Zubereitung:

Die Zucchini wird gewaschen, geputzt, längs geviertelt und in kleine Stücke geschnitten. Die Zitrone wird heiß gewaschen, trockengerieben und die Schale fein abgerieben. Die Pasta wird in reichlich Salzwasser al dente gekocht. Währenddessen wird der Speck in einer großen Pfanne bei mittlerer Hitze knusprig ausgelassen. Die Zucchini wird zum Speck gegeben und einige Minuten mitgebraten, bis sie leicht weich wird, aber noch etwas Biss behält. Sobald die Pasta gar ist, wird sie abgossen, wobei etwas Nudelwasser aufgefangen wird. Die Pasta kommt direkt mit in die Pfanne und wird zusammen mit etwas Nudelwasser und der Butter geschwenkt, bis eine leichte, glänzende Sauce entsteht. Zum Schluss wird die Zitronenschale untergehoben und alles mit frisch gemahlenem Pfeffer und bei Bedarf wenig Salz abgeschmeckt.