

Zucchini pasta al Limone

Bio Kochbox KW 33



Zucchini pasta al Limone



MENGENHINWEIS:

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

Für 2 Portionen:

- 500 g Zucchini
- 1 rote Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- ½ Chili
- 1 TL ital. Kräuter
- 200 g Spaghetti
- Saft und Abrieb von 1 Zitrone
- Handvoll Basilikum

Eigener Vorrat:

- Salz, Pfeffer
- 3 EL Olivenöl

Zubereitung:

Zucchini waschen, putzen und in dünne Scheiben schneiden oder hobeln. Zwiebel und Knoblauch pellen und fein hacken. Chili waschen und fein hacken. Zucchinischeiben in einer Schüssel mit 2 EL Olivenöl und den getr. Kräutern mischen, mit Salz würzen. Auf einem mit Backpapier belegten Blech verteilen und auf der obersten Schiene unter dem heißen Grill ca. 3-5 Minuten grillen. Pasta in Salzwasser nach Packungsanweisung garen. Abgießen und ca. 100 ml Kochwasser auffangen.

Das restliche Öl in einer großen Pfanne erhitzen. Zwiebeln und Chili darin andünsten. Erst die Pasta, dann Zucchini und Knoblauch unterheben. Das aufgefangene Nudelkochwasser angießen, 1x aufkochen lassen. Mit Zitronensaft- und -schale, Salz und Zitronenpfeffer pikant abschmecken. Basilikum unterheben und sofort servieren.