

# Italienische Rezepte

## Tagliolini Con Scampi E Zucchini

Anzahl: 6 Personen

Gattung: Nudeln, Scampi, Zucchini

---

3	Essl. Olivenöl		- (etwa 30 Stück)
1	Knoblauchzehe	350 g	Tagliolini oder Tagliatelle
250 g	Zucchini, in feine Streifen - geschnitten	30 g	Weiche Butter
450 g	Rohe, geschälte Scampi	30 g	Frisch geriebener Parmesan
		1/8 Teel.	Cayennepfeffer

---

Einen großen Topf Wasser zum Kochen bringen. In einer großen Sauteuse bei mittlerer Hitze das Öl erhitzen. Die zerdrückte Knoblauchzehe zufügen, etwa 30 Sekunden im heißen Öl anbraten und entfernen. Die Zucchinistreifen einstreuen und 2 Minuten sautieren. Danach die halbierten Scampi einrühren, mit einer Prise Cayennepfeffer und Salz würzen. Unter ständigem Rühren 3 Minuten sautieren, bis die Scampi eine rosa Farbe angenommen haben. Etwa 3 EL der Mischung als Garnitur beiseite stellen und warm halten. Das kochende Wasser salzen. Die Pasta einstreuen und solange kochen, bis sie "al dente" ist. In einem Sieb gründlich abtropfen lassen.

Die Pasta in die Sauteuse zu den Scampi und Zucchinistreifen geben, die Butter und den frisch geriebenen Parmesan zufügen und alles gut vermischen. In eine vorgewärmte Servierschüssel schütten und mit der zurückbehaltenen Mischung bestreuen. Eine kleine Schale mit frisch geriebenem Parmesan getrennt dazu reichen.