

Italienische Rezepte

Bucatini mit Zucchini und Tomatensugo

Anzahl: 4 Personen

Stichworte: Nudeln, Pasta, Zucchini, Teig, Italienisch

500 g	Kleine Zucchini		Salz und Pfeffer
300 g	Italienische Eiertomaten	1	Prise/n Rosenpaprika
2	Knoblauchzehen	400 g	Bucatini
1/2 Bund	Petersilie	1	Nussgroßes Stück Butter
1/2 Bund	Basilikum		Pecorino; oder Parmesan;
4	Essl. Olivenöl		- frisch gerieben

Die Zucchini waschen, Blüten- und Stielansätze entfernen und in nicht zu kleine Würfel schneiden. In ein Sieb geben, etwas salzen und etwa 15 Minuten ziehen lassen.

Die Tomaten kreuzförmig einschneiden, kurz in heisses Wasser tauchen, enthäuten, grünen Stielansatz entfernen und in kleine Würfel schneiden.

Die beiden Knoblauchzehen schälen, hacken und mit der Messerbreitseite zerdrücken. Petersilie und das Basilikum waschen, trockentupfen, grobe Stiele entfernen und fein hacken.

Vom Öl 2 Esslöffel in einer Kasserolle erhitzen und den Knoblauch kurz anbraten. Tomaten, Petersilie und Basilikum hinzufügen, mit Salz und Pfeffer und Rosenpaprika abschmecken und alles gut vermischen. Sugo zugedeckt bei schwacher Hitze etwa 20 Minuten köcheln.

Die Zucchini mit Küchenkrepp sorgfältig trockentupfen. Das restliche Olivenöl in einer Pfanne erhitzen, die Zucchini darin von allen Seiten braun anbraten und warm halten.

Reichlich Salzwasser mit etwas Öl; zum Kochen bringen und die Bucatini al dente kochen, abgießen und mit einem nussgrossen Stück Butter in eine vorgewärmte Schüssel geben. Zucchini und Tomatensugo unter die Bucatini mischen, mit dem frisch geriebenen Pecorino; oder Parmesan bestreuen und sofort servieren.

: Pro Portion. 560kcal