

Spaghetti mit einem Zucchini-Pesto

La Mise en Place:

200 g Zucchini, 1 Peperoncino, 1 Schalotte, 1 Knoblauchzehe, ½ Bund Basilikum, Parmesan, 1 Hdv. Pinienkerne, Olivenöl, Pfeffermühle, italienische Kräuter, ½ dl Olivenöl, 150 g Spaghetti

Die Vorbereitung:

Zucchini in kleine Würfelchen schneiden. Peperoncino, Schalotte und Knoblauch zusammen fein hacken. Basilikum in Streifen schneiden. Parmesan reiben.

Die Zubereitung am Herd:

Pinienkerne trocken rösten.

In der gleichen Pfanne Olivenöl erhitzen und Peperoncino, Schalotte und Knoblauch darin glasig dünsten. Die Zucchiniwürfelchen zugeben, mit Pfeffer und italienischen Kräutern bestreuen und in drei Minuten leicht braun werden lassen.

Die Hälfte des Gemüses und 2/3 der Pinienkerne zusammen mit dem Olivenöl zu einem feinen Pesto pürieren.

Spaghetti im sprudelnden Wasser al dente kochen und abgießen, dabei ein Tässchen Kochwasser abschöpfen.

Die Spaghetti mit dem Kochwasser in die Pfanne zurückgeben und den Pesto und die Zucchiniwürfelchen sorgfältig untermischen.

Die Vollendung:

Anrichten und mit Basilikum und restlichen Pinienkernen bestreuen. Parmesan dazu servieren.

