

Pastasauce mit Zucchini

Italien (für 4 Personen)

Zutaten:

- 1 grosse Zucchini
- ca. 10 Cherrytomaten
- Olivenöl
- grüne Pestosauce im Glas (1/2 bis 2/3 davon)
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Schuss Kochrahm (Rama)
- 1 Schuss Weisswein
- 1 Schuss Zitronensaft
- Salz
- Pfeffer

Vorbereitung:

- Die Zucchini durch eine Hobelmaschine lassen, damit man dünne Scheibchen kriegt.
- Knoblauch klein schneiden.
- Cherrytomaten halbieren.

Zubereitung:

- Die Zucchini im Öl mit Knoblauch ca. 6 Minuten sachte dünsten.
- Tomaten begeben und weitere 4 Minuten mitdünsten.
- Weisswein, Zitronensaft, Salz und Pfeffer begeben zusammen mit dem grünen Pesto etwas köcheln.
- Am Schluss den Rahm unterrühren.

Tipp:

- Die Sauce unter die Pasta rühren und in heisser Schale servieren.

