

Spaghetti alla Nerano

Italien (für 4 Personen)

Zutaten:

- 600g Spaghetti
- 700g Zucchini (keine Angst, die zerfallen stark!)
- 200g Provolone Käse pikant
- Olivenöl
- 2 Knoblauchzehen
- 1 Bund frisches Basilikum
- Salz
- Pfeffer

Vorbereitung:

- Zucchini in ca. 2mm dünne Scheiben schneiden. Mit einer "Mandoline" von Hand oder mit der Küchenmaschine hobeln.
- Den weichen Käse mit einer groben Raffel in eine Schüssel reiben.
- Die Knoblauchzehen rüsten, halbieren und mit einem Löffelrücken zerquetschen.
- Das Basilikum abzupfen und die Hälfte klein schneiden. Die restlichen Blätter ganz belassen zur Deko am Schluss.

Zubereitung:

- Die Zucchinis Scheibchen in der Bratpfanne mit reichlich Öl (mehrere Millimeter hoch) portionenweise golden frittieren. Nicht zu heiss: Stufe 6 von 9. Das dauert ziemlich lange: 12...15 Minuten pro Ration. Mit der Schaumkelle heraus schöpfen und auf einen mit Küchenpapier belegten Teller legen zum Entfetten. Das Öl in der Bratpfanne behalten für später.
- Parallel dazu die Spaghetti in einem grossen Topf im Salzwasser nicht ganz al dente kochen. Nicht zu weich, weil sie später noch etwas weiter gegart werden! 1 grosse Tasse Kochwasser abschöpfen und den Rest ableeren. Die Spaghetti wieder in den Topf zurückgeben.
- Vom Frittieröl in der Bratpfanne ziemlich viel entfernen. Die Knoblauchzehen im restlichen Öl allseitig ca. 5 Minuten sachte dünsten, damit sie den Geschmack an's Öl abgeben. Danach den Knoblauch entsorgen.
- Die Zucchini und das klein geschnittene Basilikum in die Bratpfanne geben und im Knoblauchöl nochmals kurz dünsten.
- Dann die Spaghetti zugeben und unter die Zucchini rühren. Ebenfalls den geriebenen Käse schrittweise unterrühren. Dabei laufend etwas Spaghetti-Wasser zugeben. Das Ganze soll am Schluss cremig, aber ziemlich flüssig sein.
- Mit Salz und vor allem reichlich Pfeffer abschmecken.
- Entweder direkt in der Bratpfanne servieren oder in eine vorgewärmte Schüssel geben. Obenauf mit den Basilikumblättern garnieren.

Tipp:

- Den bei uns eher seltenen Provolone Käse gibt's in der Schweiz bei Aldi.
- Nerano ist der Ort auf der Halbinsel Sorrent (Neapel), wo das Gericht herkommt.

- In gewissen Rezepten wird ein Teil der Zucchini püriert. Bei allen original italienischen Rezepten, die ich fand, ist das aber nicht der Fall.

