

# Italienische Rezepte

## Kurze Rohrnudeln mit Zucchini Penne agli Zucchini

Anzahl: 6 Personen

Gattung: Antinori, Cantinetta, Frühling, Italien, Nudel, Penne

---

500 g	Penne (kurze Rohrnudeln)	6	Essl. Olivenöl
8	Zucchini	125 ml	Gemüsebrühe
1	Gehackte Schalotte	3	Essl. Parmesan, frisch gerieben
2	Essl. Nipitella (toskanische - Minze)		Salz und Pfeffer

---

Die Zucchini waschen, die Enden abschneiden und würfeln. 5 El Olivenöl in einer Pfanne erhitzen, die Schalotte, die Zucchini und 1 El Nipitella dazugeben. Salzen und ca. 20 Minuten bei mittlerer Hitze dünsten, ab und zu umrühren. Die Hälfte der Zucchini mit der Brühe pürieren und zu den übrigen wieder in die Pfanne geben. Die Nudeln "al dente" kochen, abgießen und in der Pfanne mit der Zucchini-Sauce wenige Minuten schwenken. mit dem restlichen Olivenöl und Pfeffer würzen, mit geriebenem Parmesan und etwas Nipitella bestreuen und servieren.

Weinempfehlung von Allegra Antinori: Die typischen Aromen und der Geschmack des Castello della Sala Sauvignon passen vorzüglich zum delikaten Geschmack der Zucchini. Als Alternative empfehle ich, die Frische des Galestro Capsula Viola dazu zu genießen.