

Nudeln Rezepte

Scharfe Spaghetti

Anzahl: 4 Personen

Gattung: Chili, Nudel, Pasta, Zucchini

| | | |
|--|-------|---|
| 4 kleine Zucchini | | Salz, Pfeffer |
| 4 Vollreife Fleischtomaten | 200 g | Spaghetti |
| 1 Essl. Gehackte Zwiebeln | 8 | Basilikumblätter; fein |
| 1 Stückchen getrocknete - Pfefferschote | 1 | - geschnitten Knoblauchzehe; gehackt |
| 2 Essl. Olivenöl | | |

Von den Zucchini die Enden abschneiden, das Gemüse waschen und erst in längliche Scheiben, dann quer in schmale Streifen schneiden. Die Tomaten häuten und ohne Stängelansätze und Kerne würfeln.

In einer beschichteten, hochwandigen Pfanne die Knoblauch- und Zwiebelwürfel sowie die zerbröselte Pfefferschote in dem Olivenöl bei mittlerer Hitze glasig braten. Die Zucchini dazugeben, würzen und gut anrösten.

Inzwischen die Spaghetti in kochendem Salzwasser in etwa 8-10 Minuten al dente kochen.

Die Tomatenwürfel zu den Zucchini geben und kurz mit anschmoren. Zum Schluss die abgetropften Nudeln in die Pfanne geben und gründlich mit dem Gemüse vermischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit Basilikum bestreut servieren. Pro Portion: 290 kcal
Trüffeln aus Norcia haben einen typischen Nussgeschmack und sind etwa apfelgroß. Sie können die verschiedensten Trüffeln in gut sortierten Feinkostläden kaufen. Dort werden Sie auch gerne beraten, wenn Sie Fragen zu Trüffeln haben.