



Zucchini-Pasta mit Hofschnittkäse

Das braucht man für 2 Personen

- 250 g Spaghetti (oder andere Nudeln)
- Salz
- 2 Zucchini (à ca. 180 g)
- 6 EL Olivenöl
- 1 Knoblauchzehe (geschält)
- 1 kleine getrocknete Peperoni
- 2 EL Hofbutter
- 2 EL fein gehackte Basilikumblättchen
- 200 g geriebener Hofschnittkäse
- Pfeffer
- 1 Handvoll kleine Basilikumblättchen

Und so wird's gemacht:

Pasta in reichlich kochendem Salzwasser nach Packungsanweisung garen, in ein Sieb abgießen und abtropfen lassen. Zucchini putzen, waschen, quer in Scheiben schneiden. Zucchini-scheiben auf einem Arbeitsbrett auslegen, mit Salz bestreuen, 5 Minuten ziehen lassen, mit Küchenpapier trocken tupfen. Olivenöl mit Knoblauch und Peperoni in einer großen Pfanne erhitzen, 2-3 Minuten mitbraten, herausnehmen. Zucchini-scheiben in 2-3 Portionen im heißen Öl von beiden Seiten goldbraun braten, mit einer Schöpfkelle aus der Pfanne nehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen. Butter, gehackte Basilikumblättchen, abgetropfte Nudeln und gebratene Zucchini-scheiben zum Öl in die Pfanne geben, alle gut vermischen und 3-4 Minuten erhitzen. Geriebenen Hofschnittkäse untermischen, alles mit Salz und Pfeffer abschmecken und noch 2-3 Minuten garen. Zucchini-Pasta mit Basilikumblättchen bestreut servieren.

*Und als Snack für zwischendurch gibt es **Veggie-Gemüse-Raita mit Hofjoghurt**: Für 2 Personen je 100 g Gurken-, Tomaten- und Avocadofruchtfleisch fein würfeln. Gemüsewürfel mit 200 g Hofjoghurt, je 2 EL frisch gepresstem Orangen- und Zitronensaft und 2 EL fein gehackten Korianderblättchen vermischen, mit Salz, Cayennepeffer und Kreuzkümmel abschmecken.*