

Muschelnudeln mit Gemüsesauce

Zutaten für: 4 Portionen

| | | |
|-----|--------|--|
| 4 | Essl. | Olivenöl extra vergine |
| 4 | | Frühlingszwiebeln, in dünne Scheiben geschnitten |
| 4 | | Knoblauchzehen, geschält |
| 100 | ml | Warmes Wasser ca. |
| 6 | klein. | Frische Zucchini In dünne Scheiben Geschnitten oder gehobelt |
| 1 | Zweig | Frischer Thymian (oder 1 gute Prise Getrockneter Thymian) |
| 10 | | Majoranblätter |
| 10 | | Basilikumblätter |
| | | Salz, Pfeffer |
| 250 | Gramm | Nudeln Muscheln |
| 1-2 | Essl. | Parmesan, frisch gerieben ca. |

Anleitung:

1. Die Frühlingszwiebeln putzen und in dünne Scheiben schneiden, die Knoblauchzehe pellen. Die Zucchini waschen und mit einem Küchenhobel in dünne Scheiben schneiden.

2. Das Olivenöl erhitzen, die Zwiebeln und Knoblauchzehen darin dünsten, bis sie etwas Farbe angenommen haben. Von Zeit zu Zeit löffelweise warmes Wasser zugeben, damit sie nicht anbrennen. Dies dürfte etwa 10 Minuten dauern.

3. Nun die Knoblauchzehen entfernen und die Zucchinischeiben, die Thymian-, Majoran- und Basilikumblättchen zugeben und weitere 5 Minuten leise köcheln lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen und abschmecken.

4. Inzwischen die Teigwaren in reichlich Salzwasser wallend «al dente» kochen. In ein Sieb abgiessen, kurz abtropfen lassen, zur Gemüsesauce geben und sorgfältig damit vermengen.

Auf vorgewärmten Tellern anrichten und geriebenen Parmesan darüberstreuen.

Zuletzt nochmals etwas Pfeffer aus der Mühle darübermahlen und sofort servieren.

CONCHIGLIETTE CON CIPOLLA FRESCA E PICCOLI ZUCCHINI heisst das Original