

Taglioni Con Gamberetti E Zucchini

Zutaten für: 1 Rezept

1	Prise	Salz
1	Prise	Cayennepfeffer
30	Gramm	Frisch geriebener Parmesan
30	Gramm	Weiche Butter
350	Gramm	Weißer Taglioni oder Tagliatelle
450	Gramm	Rohe, geschälte Gamberetti (Garnelen)
250	Gramm	Zucchini, in kleine Streifen geschnitten
1	Stück	Knoblauchzehe
3		Essl. Olivenöl

Anleitung:

Einen großen Topf Wasser zum Kochen bringen. Bei mittlerer Temperatur das Öl erhitzen, die zerdrückte Knoblauchzehe zufügen, etwa 30 Sekunden anbraten und entfernen. Zucchini einstreuen, 2 Minuten sautieren. Garnelen einrühren, mit Pfeffer oder feingehackter roter Pfefferschote und Salz würzen. Unter ständigem Rühren 3 Minuten sautieren, bis die Garnelen eine rosa Farbe angenommen haben. Etwa 3 EL der Mischung als Garnitur zurückbehalten und warm stellen. Kochendes Wasser salzen. Pasta einstreuen und kochen bis sie al dente ist. Abtropfen lassen. Pasta zu den Garnelen und Zucchini geben, Butter und Parmesan zufügen und alles gut vermischen. In eine vorgewärmte Servierschüssel schütten und mit der zurückbehaltenen Mischung