

Spaghetti - Maria Grazia

Kategorien: Teigwaren, Nudeln

Zutaten für: 4 Personen

500	Gramm	Spaghetti
2	kg	Zucchini
100	Gramm	Butter
150	Gramm	Frisch geriebener Kaese, Halb Parmesan, halb Peco Olivenoel Salz, Pfeffer

Anleitung:

Zucchini in nicht zu duenne Scheibchen schneiden. Reichlich Olivenoel in einer grossen Pfanne erhitzen (die Zucchini sollen im Oel schwimmen) und die Zucchinischeibchen portionsweise auf beiden Seiten goldbraun braten lassen. Auf Kuechenkrepp entfetten und wenig salzen. Die Spaghetti in reichlich Salzwasser bissfest kochen, eine Tasse vom Kochwasser abnehmen. In einer grossen, vorgewaermten Schuessel Nudeln und Butter mischen, dann den Kaese dazugeben und schmelzen lassen. Wenn's klumpt, Kochwasser dazugeben, so dass die Nudeln von einer Creme umgeben sind. Schliesslich die Zucchini untermischen, mit grob gemoersertem schwarzen Pfeffer bestreuen und servieren.