

## Spaghetti mit Knoblauch und Zucchini

Kategorien: Teigware, Nudeln, Zucchini

Zutaten für: 4 Portionen

500	Gramm	Spaghetti
2	klein.	Zucchini
4		Knoblauchzehen
3		Sardellenfilets
50	Gramm	Parmesan; gerieben
1	Teel.	Thymian
1	Teel.	Oregano
6	Essl.	Olivenoel
		Salz, Pfeffer

### Anleitung:

Zucchini waschen und in duenne Scheiben schneiden mit 2 EL Oel und den klein geschnittenen Kraeutern vermengen, 30 min. marinieren.

Zucchini auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und unter dem Grill goldbraun bratenwenden und mit der anderen Seite ebenso verfahren. Am Ende der Garzeit salzen und pfeffern.

Spaghetti nach Anweisung mit 2 EL Oel kochen.

Sardellen zu einer Paste verdruecken, Knoblauch in sehr duenne Scheiben schneiden.

In einer grossen Sauteuse oder Pfanne das restliche Oel erhitzenKnoblauch und Sardellen kurz anbraten, Spaghetti und Zucchini dazugeben, unter Ruehren 2-3 min. erhitzen. Parmesan daruebergebensofort servieren.