

Spaghetti mit Petersilienpesto und Zucchini

Kategorien: Teigware, Spaghetti, Nudeln, Pesto, Zucchini

Zutaten für: 2 Portionen

30	Gramm	Walnusskerne
2	Teel.	Puderzucker
1	Bund	Glatte Petersilie
1		Knoblauchzehe
1	Bund	Rauke
		Salz
30	Gramm	Pecorino oder Parmesan; in Kl. Stueckchen gebrochen
10	Essl.	Olivenoel
		Pfeffer
200	Gramm	Spaghetti
		Kleine Zucchini
3	Essl.	Olivenoel
1		Knoblauchzehe in der Schale
		Salz und Pfeffer
1		Fleischtomate
	Etwas	Oreganoblaetter; frisch
		Gehackt; oder
1/2	Teel.	Oregano; gerebelt

Anleitung:

Puderzucker karamelisieren lassen und die Walnuesse darin unter wenden goldbraun roesten und in eine Schuessel geben und abkuehlen lassen. Petersilienblaetter abzupfen, kurz blanchieren, kalt abschrecken und gut abtropfen lassen. Die Knoblauchzehe schaelen und grob hacken. Die Rauke abzupfen und in Streifen schneiden. Petersilie, Rauke, Knoblauch und 4 EL Olivenoel mit dem Puerierstab kurz anmixen, den Kaese und nochmals 4 EL Olivenoel nach und nach dazugeben, mit Salz und Pfeffer wuerzen.

Zucchini putzen und in kleine Wuerfel schneiden. Die Tomate haeuten, vierteln, entkernen und wuerfeln. 2 EL Olivenoel in einer Pfanne erhitzen und die Zucchini darin anschwitzen. Tomatenstueckchen und Oregano dazugeben und durchschwenken. Mit Salz und Pfeffer wuerzen. Reichlich Salzwasser zum Kochen bringen und die Spaghetti darin nach Anweisung auf der Packung in etwa 10 Minuten al dente kochen. Dann auf einen Durchschlag schuetten. Etwas Pesto erwaermen, die abgetropften, lauwarmen Spaghetti und etwas Nudelwasser zugeben und das Ganze unter Ruehren erhitzen. Mit den Nuessen und Gemuesemischung bestreuen. Mit dem uebrigen Pesto servieren.