

Spaghetti mit Zucchini

Kategorien: Teigware, Spaghetti, Nudeln, Zucchini

Zutaten für: 2 Portionen

2		Zucchini
250	Gramm	Vollkorn-Spaghetti
1	Bund	Basilikum
120	Gramm	Greyerzer oder Parmesan
		Oel
		Salz, Pfeffer

Anleitung:

Zucchini in duenne Scheiben schneiden und etwa 8 Minuten bei starker Hitze in 2 El Oel braten. Mit Salz und Pfeffer wuerzen.

Spaghetti nach Anweisung kochen. Nach Belieben Basilikumblaetter fein hacken.

Die Spaghetti abtropfen lassen und mit den Zucchini und 2 weiteren El Oel und dem Basilikum vermischen. Mit Pfeffer wuerzen und frisch geriebenen Greyerzer oder Parmesan dazu reichen.