

Tortiglioni mit Zucchiniblüten und Speck

Kategorien: Nudeln, Gemüse

Zutaten für: 4 Personen

200	Gramm	Durchwachsener, leicht geräucherter Bauchspeck
1		Weißer Zwiebel
2		Knoblauchzehen
10-12		Zucchiniblüten mit anhängenden kleinen Zucchini
500	Gramm	Tortiglioni, oder gewickelte Nudeln von ca. 3 cm Länge
2	Essl.	Olivenöl
200	Gramm	Schlagsahne
		Salz und Pfeffer aus der Mühle
		Geriebene Muskatnuss
10-12		Basilikumblätter
100	Gramm	Geriebener Parmesan

Anleitung:

Den Speck fein würfeln. Zwiebel und Knoblauch pellen und ebenfalls würfeln. Zucchini kurz kalt abspülen. Blütenstempel abknipsen. Die Blüten in feine Streifen schneiden. Die Zucchini fein würfeln.

Die Nudeln nach Packungsanweisung garen und in einem Sieb abtropfen lassen.

Olivenöl in einer großen Pfanne erhitzen. Den Speck darin ausbraten. Zwiebel und Knoblauch dazugeben und glasig dünsten. Blüten und Zucchini dazugeben und unter Rühren 2 Minuten dünsten.

Sahne unterrühren und 1-2 Minuten schmoren, mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen. Basilikum zerzupfen und unterrühren. Zuletzt die Nudeln und 50 g Parmesan unterheben. Das Gericht sofort auf vorgewärmten Tellern mit dem restlichen Parmesan bestreut servieren.

Tipp:

Für dieses Gericht eignen sich auch Strozzapreti, die man in guten italienischen Feinkostgeschäften finden kann.