

Fettuccine mit Zucchinisauce und frischen Tomaten

Rezept für 2 Portionen
Dauer: ca. 20 Minuten

Zutaten:

| Zutat | Menge |
|---------------------------------------|---------------------|
| Olivenöl | 2 Esslöffel |
| Zucchini | 4 Stk. |
| Oregano | ¼ Teelöffel |
| Leitungswasser / Stilles Wasser | 2 Esslöffel |
| Tomaten / Paradeiser | 2 Stk. |
| Frischer Basilikum / Basilikumblätter | 2 Esslöffel |
| Vollmeersalz | Etwas / nach Bedarf |
| Frisch gemahlener Pfeffer | Etwas / nach Bedarf |
| Bandnudeln | 250 g |

Zubereitung:

Fettuccine (oder andere Teigwaren) kochen, wie auf der Packung angegeben. Inzwischen die Sauce vorbereiten. Öl und die 4 kleinen Zucchini, geviertelt und in dünne Scheiben geschnitten in einen Topf geben. Bei mittlerer Hitze braten, eventuell Wasser zugießen, um Anbrennen zu vermeiden. Zucchini 3 Minuten im Öl wenden, dabei Oregano zugeben. Wenn die Zucchini hellgrün sind, von der Kochstelle nehmen. Teigwaren in eine große Schüssel geben. Zucchini, gehackte, mittelgroße Tomaten, geschält und würfelig geschnitten, frisches Basilikum und Gewürze nach Geschmack dazugeben. Gut vermischen.

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-2205-Fettuccine-mit-Zucchinisauce-und-frischen-Tomaten.html>
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at