

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