

Spaghetti alla Nerano

Für zwei Personen

500 g Spaghetti	2 Zucchini	2 Knoblauchzehen
100 g Provolone	100 g Parmesan	4 Zweige Basilikum
100 ml Olivenöl	Salz	Pfeffer

Die Zucchini waschen, die Enden abschneiden und in dünne Scheiben hobeln. Knoblauch abziehen und in dünne Scheiben schneiden.

Provolone in kleine Würfel schneiden und den Parmesan reiben.

Zucchini in dem Olivenöl nach und nach ausbacken, bis sie leicht Farbe bekommen. Auf Küchentrepp abtropfen lassen.

Spaghetti in reichlich kochendem Salzwasser nach Packungsanleitung al dente kochen.

Eine Pfanne mit Olivenöl erhitzen und den Knoblauch darin ohne Farbe anbraten. Zucchini dazugeben und alles salzen und pfeffern.

Die Spaghetti mit der Pastakralle aus dem Kochwasser direkt zu den Zucchini geben. Provolone und Parmesan zufügen. Alles unter ständigem Rühren mit Beigabe von Pastawasser verrühren bis eine cremige Emulsion entsteht. Basilikumblätter fein schneiden und unterheben.

Cornelia Poletto am 24. Oktober 2024