

## Nudeln mit Tomaten-Soße und Zucchini

### Für 2 Personen:

1 Zucchini	1 Peperoni Rot	1 weiße Zwiebel
1 Knoblauchzehe	1 Dose passierte Tomaten	50 g getrocknete Tomaten
250 g Fusilli	geriebener Parmesan	1/2 Bund Basilikum

Zucchini vierteln und das Fruchtfleisch rausschneiden.

Dann in Stücke schneiden.

Zwiebeln, Peperoni und Knoblauch ebenfalls schneiden.

Nun alles zusammen in Olivenöl anbraten und leicht mit Salz und Pfeffer würzen.

Wenn alles angeröstet ist, noch getrocknete Tomaten und passierte Tomaten hinzufügen.

Bei kleiner bis mittlere Hitze ca. 10 Minuten köcheln lassen.

Dann die gekochten Nudeln und Parmesan dazu und alles vermengen und anrichten.

Steffen Henssler am 26. Juni 2020