

## Spaghetti mit Zucchini und krossem Speck

### Für 2 Personen:

1 Zwiebel	1 Knoblauchzehe	1 Zucchini
2-3 EL Olivenöl	1 EL Zucker	1 EL Salz
1 Chilischote	250 g Spaghetti	150 ml Gemüsebrühe
250 ml Sahne	5 Scheiben Speck	1 EL Bratöl Butter
1-2 EL Sommerkräuter	1 Msp. Gewürzsalz	1 Msp. Pfeffermix
1 Msp. Würzkraft		

Zwiebel in feine Streifen, Knoblauch in dünne Scheiben und Zucchini in halbe Scheiben schneiden. Olivenöl in einem Topf erhitzen und Gemüse darin anbraten, Zucker dazugeben und mit Salz würzen. Chili mit Kernen in feine Ringe schneiden und direkt zum Gemüse in den Topf geben.

In der Zwischenzeit Spaghetti nach Packungsanleitung in kochendem Salzwasser al dente garen. Gemüse mit Gemüsebrühe ablöschen und für ca. 2 Min. kräftig kochen lassen. Dann Sahne dazugießen, Hitze reduzieren, für weitere 5 Min. leicht köcheln lassen.

Währenddessen Speck in Streifen schneiden, in heißem Bratöl knusprig braten.

Knusprigen Speck auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Sommerkräuter zum Zucchini-Rahm geben und mit einem Stabmixer fein pürieren. Die Speckpfanne mit einem Küchentuch auswischen und dann die Zucchini-Creme darin erhitzen. Gegarte Pasta dazugeben, mit Gewürzsalz, Pfeffermix und Würzkraft würzen und alles gut vermengen. Spaghetti auf Tellern anrichten und mit krossem Speck garnieren.

Steffen Henssler am 01. November 2022