

Pasta corta con zucchini e limoni

Sommerpasta mit Zucchini und Zitronen.

Sommer pur!

Zutaten für 4 Personen

600 – 800 g Zucchini	in 2-mm-Scheiben schneiden und leicht salzen
3 Zitronen	die Schale abreiben
1,5 Zitronen	nur den Saft pressen oder nur
1,5 Zitronen	Schale und Saft und
0,5 Salzzitrone	fein hacken
Basilikum und Minze	hacken
2 Knoblauchzehen	pressen oder fein schneiden

Die Pasta in reichlich Salzwasser nur knapp kochen und etwas Kochwasser zur Seite stellen.

Derweil die Zucchini kurz und scharf anbraten, sie sollen noch sehr knackig sein.

Dann alles mischen und kurz ziehen lassen.
Abschmecken mit Salz und Peperoncino.



VERONICAS TIPP

Pro Person 1 gehacktes Sardellenfilet aus dem Glas mitmischen. Ein Glas Weisswein dazu servieren und sich eine Meeresbrise dazu träumen!