

Pasta mit Zucchini an Zitronensauce



Diese Pasta mit Zucchini an einer herrlich frischen Zitronen-Basilikumsauce steht in weniger als einer halben Stunde auf dem Tisch.

Motto des heutigen Gerichts: Simpel aber lecker! Der Clou der einfachen Küche ist, wenige ausgewählte Zutaten in einer schmackhaften und gleichzeitig unkomplizierten Kombi miteinander zu verbinden. Hier geschieht das in Form einer sämigen Zitronenrahmsauce, welche mit Rucola und gehacktem Basilikum angereichert wird.

Die Zucchini - in der Deutschschweiz meist «Zucchetti» genannt - ist vor allem in der mediterranen Küche beliebt. In Italien gibt es sogar einen «Tag der Zucchini», den 7. Mai. Auch bei uns wird das Kürbisgewächs wegen seines milden Eigengeschmacks und seiner Wandelbarkeit geschätzt. So kann man das Gemüse sowohl roh als auch gekocht, z.B. in diesem grünen Gemüsecurry, gebacken in eine Kartoffel-Zucchetti-Wähe oder gegrillt an einem Cervelat-Zucchetti-Spiess genießen.

- 2 Zucchetti, halbiert und in Scheiben geschnitten
- 400 g Penne oder Ziti
- 3 EL Butter
- 2 Knoblauchzehen, gepresst
- 1 unbehandelte Zitrone, Schalenabrieb
- 2 EL Zitronensaft
- 120 ml Halbrahm
- 40 g Parmesan, fein gerieben, plus etwas mehr zum Garnieren
- Salz & schwarzer Pfeffer
- Etwas Chiliflocken, optional
- 30 g Rucola
- 12 Blätter frisches Basilikum, in feinen Streifen, plus etwas mehr zum Garnieren

1. Zucchini in etwas Salzwasser dünsten, bis sie gar sind, aber noch Biss haben. Die Pasta im Salzwasser «al dente» kochen.
2. Während die Pasta kocht, Butter in einer grossen Pfanne schmelzen und Knoblauch und Zitronenabrieb ½ Minute darin andünsten.
3. Mit Zitronensaft und Rahm ablöschen. Parmesan und 2-3 EL Nudelwasser zugeben. Etwas köcheln lassen, bis eine sämige Sauce entsteht.
4. Von der Herdplatte nehmen. Mit Salz, Pfeffer und nach Wunsch Chiliflocken abschmecken.

5. Pasta zugeben, Zucchini, Rucola und gehacktes Basilikum daruntermischen. Auf Tellern anrichten und nach Belieben mit extra Parmesan und Basilikumblättern garnieren.

Zubereitungsdauer: circa 25 Minuten