

Vegetarische Pasta mit Zucchini

Für 2 Portionen

150 g Linguine Nudeln 2 Zucchini 1/2 Bund Minze
30 g Parmesankäse 1 Zitrone

Einen Topf mit gesalzenem Wasser zum Kochen bringen und die Nudeln nach Paketanweisungen kochen. Dann abtropfen lassen und dabei etwas vom Wasser auffangen. Mittlerweile die Zucchini längs schneiden, dann wieder in lange, schmale Streifen, die Streichhölzer ähneln. Ein Esslöffel Olivenöl in einer großen Pfanne bei mittlerer Hitze erhitzen und die Zucchini hinein geben. Für 4 Minuten kochen und regelmäßig durchschwenken. Die Minzeblätter fein hacken und in die Pfanne geben.

Die abgetrockneten Linguini in die Pfanne geben, dazu etwas vom Nudelwasser in der Sauce verarbeiten. Den Parmesan und ein wenig Zitronenschale darüber reiben, den Saft der Zitrone untermischen. Anschließend mit Meersalz und schwarzem Pfeffer würzen. Die Pasta auf den Tellern verteilen, noch etwas Parmesan darüber streuen und mit Olivenöl beträufeln.

Jamie Oliver am 27. September 2017