



Bucatini Zucchini San Pasquale

Köstlich durch den Winter

Zutaten (4 Personen)

- 400 g Setaro Bucatini
- 1 Glas Zucchini San Pasquale
- 1 Glas passierte Tomaten von Marecocola
- 1 mittelgroße Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 2 EL Olivenöl
- Salz & Pfeffer
- einen Schuss Sahne
- nach Belieben Mozzarella

Zubereitung

1. Pasta al dente kochen.
2. In der Zwischenzeit Knoblauch in hauchdünne Scheiben schneiden, Zwiebeln würfeln.
3. Olivenöl in einer großen Pfanne heiß werden lassen. Knoblauch und Zwiebeln kurz anbraten.
4. Eingelegte Zucchini – komplett mit Öl – in die Pfanne geben. Kurz anbraten.
5. Passierte Tomaten hinzu geben und mit Pfeffer und Salz sowie einem Schuss Sahne abschmecken.
6. Nach Belieben mit Mozzarella servieren.