



Fussili mit gebratener Zucchini und Zitrone

So schmeckt der Sommer

Zutaten (2 Personen)

- 250 g Fussili oder andere Pasta
- 2 mittelgroße Zucchini
- 3 EL Olivenöl
- 1 Bio-Zitrone Abrieb und Saft
- mindestens 50 g Grana Padano oder Parmesan gerieben
- Salz & Pfeffer

Zubereitung

1. Pasta al dente kochen.
2. In der Zwischenzeit Zucchini mit einer Gemüsereibe in sehr feine Scheiben schneiden.
3. Olivenöl in einer großen Pfanne heiß werden lassen. Die Zucchinischeiben darin bei mittlerer Hitze 4 bis 5 Minuten anbraten. Ab und zu wenden, damit alle Zucchinischeiben garen können.
4. Zitronenabrieb und Zitronensaft zu den Zucchini geben und mit Salz und Pfeffer abschmecken
5. Die abgeschütteten Nudeln zu den Zucchini geben und gut vermengen.
6. Geriebenen Käse hinzufügen, eventuell noch einmal mit Salz und Pfeffer abschmecken und sofort genießen.