

Linguine mit Zucchini und Zitrone



Zutaten:

- 300 g Linguine
- 4 Zucchini (gelb und grün)
- 1 Handvoll Minze (15 g)
- 60 g Parmesan
- 2 Bio-Zitrone, Saft und Abrieb
- Salz, Pfeffer
- Olivenöl

Zubereitung:

1. Die Pasta in kochendem Salzwasser nach Packungsangabe garen, dann abgießen und dabei einen Becher Kochwasser auffangen.
2. Inzwischen die Zucchini längs halbieren und lange dünne Streifen schneiden.
3. In einer großen beschichteten Pfanne 1 EL Olivenöl bei mittlerer bis hoher Temperatur erhitzen und die Zucchini darin 4 Minuten anschwitzen. Regelmäßig durchschwenken, währenddessen schon mal die Minzblätter in feine Streifen schneiden und nach und nach in die Pfanne geben.
4. Die abgetropfte Pasta mit 1 Schuss Kochwasser unter die Zucchini ziehen. Den größten Teil des Parmesans und etwas Zitronenschale in die Pfanne reiben, den gesamten Saft dazugeben und alles gründlich durchheben. Die Linguine mit Meersalz und schwarzem Pfeffer abschmecken. Vor dem Servieren den restlichen Parmesan über die Pasta reiben und je Teller 1 TL Olivenöl dazugeben.

Neu im Sortiment:

- ↳ Nürnberger Zucchini
- ↳ Eiszapfen
- ↳ Rot – Weiße – Radieschen

Star der Woche: Zucchini

Hohe Anteile an
Kalzium, Magnesium, Eisen,
B-Vitaminen, Vitamin A

Quelle: <https://bit.ly/2ZYCSbY>

KW 23



Auf den Schrederwiesen 44

80995 München

☎ 089 14347312

Hofverkauf

Mo. + Do.: 14:00 – 17:00

Sa.: 9:00 – 12:00

Bildquelle: Jamie Oliver, 5 Zutaten Küche,
Dorling Kindersley Verlag

Rezeptquelle: Jamie Oliver, 5 Zutaten Küche,
Dorling Kindersley Verlag