Fettuccine mit Zucchini, Zitrone und Basilikum

Kategorie: Nudelgerichte - Aufwand: gering - Preis: gering - für Gruppen: ja - vegetarisch: ja

500 g	Fettuccine
8,0	kleine, sehr feste Zucchini
1,0	Knoblauchzehe
	Olivenöl für die Pfanne
1,0	ausgepresste Zitrone
1,0	Basilkumblätter
Handvoll	
	Salz & Pfeffer
70,0 g	frisch geriebener Parmesan

(Angaben für 4 Personen)



Dieses leichte Sommergericht mit jungen Zucchini und Basilikum schmeckt durch den Zitronensaft angenehm frisch.

Zubereitung

Die Fettuccine bissfest kochen. Die Zucchini in Scheiben schneiden. Das Öl in der Pfanne erhitzen und den Knoblauch durch eine Presse hinein pressen und andünsten. Die Zucchini dazugeben und 2 Minuten dünsten. Den Zitronensaft darüber träufeln, das Basilikum zugeben und noch ein wenig garen.
Die Fettuccine unter die Zucchini heben und nach Belieben würzen, dann sofort servieren. Den Parmesan separat dazu reichen.