

Zucchini-Pasta

Zutaten:

- 500 g Pasta
- Salz für das Kochwasser
- 200 g geriebenen Käse (Pastakäse oder Emmentaler)

- Zutaten für die Soße:
- 2-3 Zucchini
- 2 Zwiebeln
- 3-4 Knoblauchzehen
- 2 EL Olivenöl
- 500 ml Passate oder Polpa
- 2 EL Tomatenmark
- Gemüsebrühe
- Pfeffer aus der Mühle
- Kräuter (Basilikum, Liebstöckel, Origano, Rosmarin, Salbei, Thymian, Chili nach Geschmack)

Zubereitung:

1. Zwiebel kleinschneiden und in Olivenöl anschwitzen
2. Klein geschnittenen Knoblauch zugeben und kurz mitbraten
3. Passata, 1 Tasse Wasser, Tomatenmark, Gemüsebrühe, die Hälfte der Kräuter (ungeschnitten), Pfeffer und Chili dazugeben und aufkochen
4. Die Soße auf kleiner Flamme kochen bis die Zwiebel gar sind; ab und zu umrühren.
5. Inzwischen die Zucchini in kleine Würfel schneiden
6. Pasta nach Anweisung kochen
7. Währenddessen die Zucchiniwürfel in die kochende Tomatensoße geben und darin kurz aufkochen
8. Die restlichen Kräuter feinschneiden
9. Die mitgekochten Kräuterstängel aus der Soße entfernen
10. Die Soße abschmecken, evtl. etwas Zucker zugeben, vom Feuer nehmen und die gehackten Kräuter untermischen
11. Pasta abgießen, in eine Schüssel geben, Zucchini- und Soße darübergießen, den Käse daraufstreuen, alles vermischen und sofort servieren.