

Zucchetelle mit Tomaten und Salsiccia

Primo für 2 Personen



Zutaten :

2 Zucchini à ca. 20 x 6 cm

100 gr Salsiccia oder Hackfleisch

2 mittelgrosse Tomaten

¼ Tasse Olivenöl

1 Esslöffel Sojasauce

Knoblauch

Peperoncini

Origano

Brühe/Gemüsebrühe

Tomatenmark

Parmesan gerieben

Kochutensilien :

mittelgroße Pfanne

mittelgroßer Kochtopf
Schneidbrett
großes, scharfes Messer
grosse Servierplatte oder Schüssel

Zubereitung :

Kappe Bug und Heck der Zucchini. Schneide sie längs zu 3 – 5 mm dicken Scheiben. Lege immer einige Scheiben aufeinander und schneide daraus längs tagliatelleartige Streifen. Kein Problem, wenn sie auch mal ein wenig dicker ausfallen und nicht ganz gleichmäßig sind.

Erhitze 2 Esslöffel Olivenöl in der Pfanne (es darf nicht zu heiss werden und nicht rauchen) und brate die Streifen kurz (ca. 2 min) und scharf an und stelle sie beiseite

Sauce : Brate die zerkleinerte Salsiccia oder das Hackfleisch in 2 Esslöffeln Olivenöl im Kochtopf an. Schneide die Tomaten in Würfel (Du kannst sie auch vorher, häuten, wenn Dich die Schalen stören) und gebe sie mit dem Knoblauch, 1 gestrichenem Teelöffel Origano, Peperoncini und 3 Esslöffel Olivenöl, 1 gehäuften Esslöffel Tomatenmark, 5 Esslöffel Brühe und 1 Teelöffel Sojasauce zur Salsiccia bzw. zum Hackfleisch. Lass' alles 10 min bei kleiner Hitze dünsten.

Mische kurz vor dem Servieren die Streifen der Zucchini in die Sauce und richte alles auf einer Platte oder in einer Schüssel schön an.

Reiche geriebenen Parmesankäse dazu, den sich jeder nach Belieben auf seine Portion streuen kann.

Attenzione :

Es ist wichtig, dass die Streifen der Zucchini nicht zu lange braten, damit sie nicht zu weich werden.

Dieser vielleicht etwas verwunderliche Name ergibt sich aus Zucchini und Tagliatelle.

Getränke :

Ein junger Roter, ein kräftiger Weisser aber auch ein kühles Bier passen wunderbar zu diesem kräftigen Gericht.