



## Spaghetti alla Nerano

Dieses Gericht ist typisch aus der Provinz Kampanien. Mit ganz einfachen Zutaten und gerade in der jetzigen Zeit, da es noch überall genügend Zucchini zum Verwerten hat, ein feines Gericht, welches zum Mittagessen zubereiten werden kann.

Typisch für dieses Gericht wäre der Provolone del Monaco. Ein Käse, der je nach Lagerzeit mehr oder wenig pikant ist und schmelzend ist. Der Provolone del Monaco ist ausserhalb der Region Kampanien eher schwierig zu finden, lässt sich aber durch einen anderen Provolone ersetzen. Ich zum Beispiel habe einen Provolone aus Büffelmilch verwendet. Gekauft im Italienerladen in meiner Umgebung.

Wer Provolone nicht mag oder gar Schwierigkeiten hat ihn zu finden, verwendet einen Käse, der leicht schmilzt. Wird zwar dem Gericht eine leicht andere Note verleihen, doch es geht bestimmt auch.

## **Zutaten für 4 Personen**

Zubereitung ca. 40 – 45 Minuten

400 g Spaghetti

150 g Provolone del Monaco

30 g Parmesankäse

700 g Zucchini

1 Bund Basilikum

1 Knoblauchzehe

Salz und Pfeffer nach Bedarf

Olivenöl

## **Zubereitung**

Käse an einer groben Scheibe raffeln.

Zucchini waschen und Enden wegschneiden. Mit Hilfe einer Mandoline in dünne Scheiben hobeln.

Genügend Olivenöl in einer weiten Pfanne auf 170° Grad erhitzen. Die geschnittenen Zucchini portionenweise darin auf beiden Seiten frittieren. Auf einem Haushaltspapier gut abtropfen lassen und leicht mit Salz und zerzupften Basilikumblätter würzen. So mit den restlichen Zucchini weiterfahren.

Bis zur Weiterverwertung auf die Seite stellen.

In der Zwischenzeit eine Pfanne mit Salzwasser zum Kochen bringen.

Die Spaghetti während ca. 6 – 7 Minuten darin «al dente» kochen. Diese werden dann zusammen mit der Sauce fertiggekocht.

In einer weiten Pfanne 2 Esslöffel Olivenöl mit einer zerquetschten Knoblauchzehe erhitzen. Die frittierten Zucchini dazu geben und mit einer Kelle Kochwasser begiessen.

Sind die 6 – 7 Minuten Kochzeit der Spaghetti verstrichen, diese in die Pfanne mit den Zucchini geben und während weitere 3 – 4 Minuten kochen. Das Kochwasser der Spaghetti nicht wegschütten und bei Bedarf zu den Spaghetti geben.

Kurz vor Kochende die Hälfte des geriebenen Käses dazu geben und gut Vermengen. Nochmals etwas Kochwasser dazu geben.

Die gekochten Spaghetti in Teller anrichten und mit dem restlichen Käse und Basilikumblätter bestreuen.

Heiss servieren.



