

## **Zitronenspaghetti**

Dieses Rezept hat mir ein Freund zur Verfügung gestellt, der sehr kreativ und gerne kocht. Die Zutaten sind dieses Mal nur für zwei Personen angegeben. Zucchini eignen sich sehr gut für die schnelle Küche, da man dieses Gemüse nicht schälen oder viel putzen muss.

### **Zutaten für 2 Personen:**

- ▶ 1 EL Olivenöl
- ▶ 1 große oder 2 kleine Zucchini
- ▶ 1 unbehandelte Zitrone
- ▶ 1 Knoblauchzehe
- ▶ ¼ l Hühnerbrühe
- ▶ 1-2 Zweige frischer oder 1 TL getrockneter Thymian
- ▶ 100 g griechischer Feta oder ein anderer Schafskäse
- ▶ 1 EL Olivenpaste oder einige schwarze Oliven
- ▶ 180 g-200 g Spaghetti



### **Vorbereitung:**

- ▶ Zucchini in dünne Scheiben schneiden (ggf. große Scheiben halbieren)
- ▶ Zitronenschale mit dem Zestenreißer abziehen oder schälen und in feine Streifen schneiden
- ▶ Zitrone auspressen
- ▶ Knoblauch fein würfeln, frischen Thymian abzupfen
- ▶ Hühnerbrühe zum Kochen bringen
- ▶ Schafskäse würfeln
- ▶ Bei Verwendung von Oliven, diese vierteln

### **Zubereitung:**

- ▶ In einer Pfanne das Olivenöl erhitzen und die Zucchinischeiben darin anbraten.
- ▶ Knoblauch für ca. 1 Minute mitdünsten.
- ▶ Zitronensaft und Thymian dazugeben, mit der Hühnerbrühe ablöschen.
- ▶ Auf kleiner bis mittlerer Flamme etwas reduzieren.
- ▶ In der Zwischenzeit Spaghetti al dente kochen.

- ▶ Die Zitronenschale (bis auf einige Streifen) in den letzten 2-3 Minuten zu den Spaghetti ins Kochwasser geben.
- ▶ Die Olivenpaste in die Zucchinisauce einrühren.
- ▶ Auf einem tiefen Teller Spaghetti mit der Zucchinisauce anrichten, den gewürfelten Schafskäse darüber verteilen und mit den restlichen Zitronenstreifen dekorieren.