

Spaghetti alla Nerano

Zucchini, Knoblauch & Käse

Zutaten

- 250 g Spaghetti
- 1 große Zucchini
- 2 Knoblauchzehen, halbieren und die Mitte entfernen
- 160 g Provolone **piccante**, ersatzweise Pecorino
- 4 – 5 EL Olivenöl
- Salz
- Pfeffer
- 250 – 300 ml Öl zum Frittieren
- Ein paar Basilikumblätter

Zubereitung

1. Die Zucchini in dünne Scheiben schneiden, je dünner, desto besser. Öl in einem passenden Topf (ich verwende einen hohen Milchtopf) auf 170 °C erhitzen und die Scheiben nach und nach frittieren. Die fertigen Scheiben auf einem Teller mit Haushaltspapier parken. Nicht zu viel Scheiben auf einmal frittieren, lieber mit kleinen Portionen arbeiten
2. In einem großen Topf Wasser zum Kochen bringen und die Spaghetti laut Packungsangaben kochen, aber etwa 4 Minuten Kochzeit abziehen.

3. Wenn die Nudeln im Wasser kochen, das Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Die Knoblauchzehen darin braten bis sie anfangen zu brutzeln, dann herausnehmen.
4. Die frittierten Zucchinischeiben in das Öl geben und 3 Minuten braten. Dann ein bis zwei Schöpflöffel Nudelwasser dazugeben, zum Kochen bringen und mit Salz und Pfeffer würzen.
5. Die Nudeln in die Pfanne mit den Zucchinischeiben geben und weiter köcheln. Bei Bedarf noch etwas Nudelwasser dazugeben, Nudeln brauchen Flüssigkeit um gar zu werden.
6. Einen großen Teil des Käses dazugeben und alles gut verrühren. Auf die Teller geben und mit dem restlichen Käse und dem Basilikum servieren.