

Polar's Kochstudio

Makkaroni in einer Zucchini - Tomatensauce

Zutaten für 4 Portionen:

400 g Nudeln, (Makkaroni)

400 g Zucchini

Olivenöl

2 Knoblauchzehe(n)

8 Tomate(n)

1 TL Zucker

Salz

Pfeffer, frisch gemahlen

Rosmarin

Thymian

100 g Parmesan

Zubereitung:



Die Zucchini waschen und in dünne Scheiben schneiden. Die Tomaten kurz in kochendes Wasser legen und anschließend häuten. Die Tomaten dann in kleine Würfel schneiden. Die Knoblauchzehen häuten und in feine Würfel schneiden. Das Öl in einer Pfanne heiß werden lassen. Den klein geschnittenen Knoblauch kurz darin andünsten. Dann die Zucchinischeiben sowie die Tomatenwürfel hinzufügen. Mit Salz, Pfeffer, Zucker, Rosmarin und Thymian würzen. Das alles dann bei mittlerer Hitze 15 - 20 Minuten köcheln lassen. In der Zwischenzeit die Makkaroni al dente kochen. Diese dann zu dem Gemüse in die Pfanne geben, den Parmesan darüber streuen und alles noch einmal vorsichtig miteinander

vermengen.

Zubereitungszeit: 25 Minuten

Schwierigkeitsgrad: