Liebe Nat-Schüler der Klasse 7,

ich hoffe, ihr habt letzte Woche mein Rezept nachgekocht. Leider hat mir nur ein Schüler eine Mail geschickt. Alle anderen nicht, das hat mich sehr enttäuscht. Vielleicht klappt es ja diese Woche, ich würde mich freuen. 😊

Hier ist mein Rezept für diese Woche:

**Spaghetti mit Tomaten und Zucchini**

(Rezept für 4 Personen)

**Zutaten:** - 500g Spaghetti (= 1 Packung)

* 2 Knoblauchzehen (kann auch mehr sein – wie man es mag)
* 300 g Cocktailtomaten
* 1 kleine Zucchini
* 1 Bund Petersilie
* Ca. 100 g frisch gerieben Pecorino
* Olivenöl, Pfeffer, Salz

**Vorbereitung:**

1. Knoblauchzehen schälen und in feine Scheiben schneiden.
2. Tomaten waschen und halbieren.
3. Zucchini putzen, waschen und auf einer Gemüsereibe fein raspeln.
4. Petersilie waschen, trocken schütteln, Blätter von den Stielen zupfen und fein hacken.
5. Pecorino reiben.
6. Spaghetti nach Packungsanleitung in reichlich Salzwasser kochen.

**Zubereitung:**

1. Das Öl erhitzen, Knoblauch und Petersilie darin unter Rühren andünsten.
2. Die Zucchini dazugeben und mitdünsten und erst dann die Tomaten dazugeben und mit erwärmen.
3. Die Spaghetti abgießen, vorher ungefähr 1 Tasse voll Kochwasser auffangen.
4. Das Kochwasser unter das Gemüse rühren, die Spaghetti dazugeben, alles gut vermischen.
5. Auf den Tellern anrichten und mit dem geriebenen Pecorino bestreuen.

Hinweis: Die Tomaten nur erwärmen und nicht garen!

Schickt eure Fotos und Kommentare an meine

E-Mail-Adresse: carola.schulze.1@schule.thueringen.de