

# Rezept Zucchini-Tagliatell

Diese Zucchini-Tagliatelle sind als Beilage für z.B. Frikadellen oder Puten-Geschnetzeltes geeignet.

## Zutaten für 1 Portion:

1 Zucchini  
1 Tomate  
1 EL Olivenöl  
1 TL Bärlauch-Pesto  
Salz, Pfeffer

## Zubereitung:

Die Zucchini waschen, die Enden abschneiden.  
Mit einem Sparschäler die Zucchini in Streifen schneiden. Je nach Größe der Zucchini diese zuvor halbieren.  
In einer Pfanne das Olivenöl erhitzen, die Zucchini-Tagliatelle hineingeben und in dem Öl anbraten.  
Die Zucchini-Tagliatelle mit Salz und Pfeffer würzen und das Bärlauch-Pesto unterrühren.  
Anschließend kurz garen lassen.

In dieser Zeit die Tomate waschen, halbieren. Den Stielansatz herausschneiden.

Die Tomate in etwas dickere Scheiben schneiden.

Die Zucchini-Tagliatelle auf einem Teller anrichten und die Tomatenscheiben dekorativ darauf verteilen.

Als Beilage oder auch als kleine Vorspeise in Rahmen eines

Diätessens sind diese Zucchini-Tagliatelle bestens geeignet.

*Zurück zu den Gemüse- und Beilagenrezepten*