



GUSTO IN FAMIGLIA

## NUDEL MIT ZUCCHINI UND SÜDTIROLER SPECK

**30 Minuten – leicht – 4 Personen**



### Zutaten:

- 100 g Olivenöl
- 50 g Zwiebel fein geschnitten
- 1 Knoblauchzehe, fein gehackt
- 210 g Recla Südtiroler Speck g.g.A. Julienne
- 300 g Zucchini, in kleine Würfel geschnitten
- 100 ml Nudelkochwasser
- 1 Peperoncino, gerieben
- Salz
- schwarzer Pfeffer aus der Mühle
- 400 g Penne
- 50 g Mozzarellawürfel
- Parmesankäse zum Bestreuen
- 2 EL Basilikum

### Zubereitung:

1. Olivenöl erhitzen, Zwiebel, Knoblauch, Südtiroler Speck g.g.A. Julienne und Zucchini **4 Minuten** dünsten.
2. Mit Nudelkochwasser aufgießen, mit Peperoncino, Salz und Pfeffer würzen und etwas einkochen lassen.
3. Penne in reichlich Salzwasser bissfest, wie auf der **Verpackungsanweisung** angegeben, kochen.
4. Die Sauce erhitzen, die gekochten Penne dazugeben, gut mischen und auf Teller anrichten.
5. Mit Mozzarella, Parmesan und Basilikum servieren.



### Südtiroler Speck g.g.A. Julienne e 70g

Diese langen, hauchdünnen Streifen sind die ideale Zutat, um Ihren Gerichten das gewisse Etwas zu verleihen.