



GUSTO IN FAMIGLIA

SPAGHETTI MIT ZUCCHINI, ROBIOLA-KÄSE UND SPECK

30 Minuten – leicht – 4 Personen



Zutaten:

320 g Spaghetti
100 g Recla Südtiroler
Speck g.g.A. Würfel
250 g Zucchini
3-4 Kürbisblüten
120 g Robiola-Käse
30 g Geriebener Parmesan
Olivenöl
Frischer Thymian
Salz, Pfeffer

Zubereitung:

1. Die Zucchini halbieren und dann noch einmal der Länge nach halbieren. Anschließend in Scheiben schneiden.
2. Eine Pfanne erhitzen, die Südtiroler Speck g.g.A. Würfel mit ein wenig Öl anbraten und beiseitestellen.
3. Mit derselben Pfanne in etwas Öl die Zucchinischnitten anbraten, mit einer Prise Salz würzen und einige Minuten bei großer Flamme braten.
4. In der Zwischenzeit die Kürbisblüten putzen, in Streifen schneiden und am Ende der Garzeit zu den Zucchini geben.
5. In einer Schüssel den Robiola-Käse mit dem Parmesan, einer Prise Pfeffer und den Thymianblättern vermischen.
6. Die Nudeln in Salzwasser kochen, abgießen und dabei eine Kelle des Kochwassers zurückbehalten. Die Nudeln in die Pfanne zu den Zucchini geben.
7. Den Robiola-Käse und einen Teil der Südtiroler Speck g.g.A. Würfel dazugeben.
8. Gründlich mischen und das Kochwasser hinzugeben, damit die Sauce cremig wird.
9. Mit den restlichen knusprigen Südtiroler Speck g.g.A. Würfeln, den Thymianblättern und einem Spritzer Öl servieren.



Südtiroler Speck g.g.A. Würfel e 100g

Diese kleinen praktischen Würfel sind zart und schmackhaft in naturbelassenem Zustand, köstlich und knusprig beim Sautieren in der Pfanne und verleihen Ihren Gerichten eine ganz besondere Note.