

Maccheroni mit Zucchiniwürfeln und Schinken



Zutaten für zwei Personen:

150 g Maccheroni
1/2 Zwiebel
1 kleine Knoblauchzehe
1 kleiner Zucchini
1 mittlere Karotte
2 Scheiben Kochschinken
2 EL Olivenöl
30 ml Alkohol (z.B. trockener Weißwein, Zuckerrohrschnaps etc.)
75 ml Gemüsebrühe
30 ml Sahne
Salz, Pfeffer aus der Mühle

1. Zwiebel und Karotte schälen und würfeln. Knoblauch abziehen und in feine Scheiben schneiden. Zucchini waschen, trocken und die Enden abschneiden, würfeln. Darauf achten, dass die Würfel von allen Zutaten einigermaßen gleichmäßig und nicht zu groß sind. Kochschinken in kleine Abschnitte teilen.

2. Zwiebel, Karotte, Zucchini, Knoblauch, Kochschinken in 2 EL Olivenöl in einer größeren beschichteten Pfanne anbraten. Mit dem Alkohol ablöschen, Gemüsebrühe und Sahne aufgießen und einige Minuten köcheln lassen.

3. Die nach Packungsanleitung gekochten Nudeln (Garprobe machen, die Zeitangaben sind oft viel zu kurz) abtropfen lassen, in die Pfanne geben, unterheben und 1 Minute ziehen lassen.

Hinweise:

Wenn die Karottenwürfel klein geschnitten sind, werden sie gar, sind aber noch bissfest.

Schlagworte:

mittel, Zubereitung ca. 25 min, Hauptspeisen, Nudeln, Schinken, italienisch

Rezept und Foto: Walter
Stand 13.01.2023