

# Spaghetti mit Zucchini, Schinken und Tomaten



## Zutaten für 2 Personen:

150 g Spaghetti, Spaghettini oder Linguine  
1/4 Zwiebel  
1 EL Olivenöl  
1 kleiner Zucchini  
1/2 EL Tomatenmark  
75 ml kräftige Gemüsebrühe  
1 Tomate  
50 g Lachsschinken oder Kochschinken  
Salz, Pfeffer aus der Mühle  
2 TL Crème fraîche (optional)  
Parmesan am Stück

1. Zwiebel würfeln und in einem EL Olivenöl glasig anschwitzen. Zucchini waschen, Enden abschneiden und würfeln. Tomatenmark und Zucchiniwürfel zu den Zwiebeln geben und kurz anbraten.

2. Mit 75 ml Gemüsebrühe ablöschen. Aufkochen lassen und 5-10 Minuten bei milder Hitze dünsten.

3. Kurz vor dem Ende die gewürfelten Tomaten und die Schinkenstreifen zugeben und die Sauce abschmecken. Nach Belieben mit etwas Crème fraîche, Sahne oder kalter Butter verfeinern.

4. Inzwischen Spaghetti nach Vorschrift zubereiten, Garprobe machen. Spaghetti abgießen und abtropfen lassen. Gewünschte Menge Spaghetti in die Pfanne geben und alles gut vermischen.

5. In heißen Spaghettitellern oder in der Pfanne bei Tisch servieren. Parmesan am Stück mit Reibe bei Tisch bereitstellen.

## Schlagworte:

leicht, Zubereitung ca. 25 min, Hauptspeisen, Nudeln, italienisch

Rezept und Foto: Walter  
Stand 15.01.2023