

# Spaghetti mit Zucchini und Schinken



## Zutaten für zwei Personen:

150 g Spaghetti  
1 kleiner Zucchini  
1/4 Zwiebel  
100 ml Gemüsebrühe  
50 g Kochschinken oder Lachsschinken  
1 TL Olivenöl  
2 TL Crème fraîche  
Parmesan am Stück

1. Spaghetti in reichlich Salzwasser kochen. Garprobe machen. Spaghetti abgießen und warm halten.
2. Inzwischen Zucchini waschen, Enden abschneiden und klein würfeln. In einem Teelöffel Olivenöl mit der fein geschnittenen Zwiebel anbraten.
3. Mit 100 ml Gemüsebrühe ablöschen. Aufkochen lassen und 10 Minuten bei milder Hitze dünsten. 2 TL Crème fraîche unterheben. Schinkenstreifen zugeben.
4. Gewünschte Menge Spaghetti in die Pfanne

geben und alles gut vermischen.

5. Bei Tisch Parmesan am Stück und Reibe bereitleiten.

## Hinweise:

Ein sehr preiswertes und doch schmackhaftes einfaches Hauptgericht.

Mit wenig Öl, nur einer Schinkenscheibe, 100 g Zucchini und 100 g Spaghetti ist das auch ein Gericht zum Abnehmen.

## Schlagworte:

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

Rezept und Foto: Walter  
Stand 12.06.2024