

## Primo PACCHERI GAMBERI E ZUCCHINE

### Zutaten

1 Zwiebel  
3 Knoblauchzehen  
3 EL Olivenöl  
3 kleine Zucchini  
200 g Gamberetti  
(kleine Garnelen), ohne Schale

### Weißwein

320 g Paccheri  
(oder andere Hartweizenpasta)  
Olivenöl  
½ Bund glatte Petersilie  
1 Stück Butter (ca. 1 EL)

- I. Die Zwiebel schälen und fein würfeln. Knoblauchzehen schälen und fein hacken. Die Zucchini waschen, trocken tupfen und grob raspeln. Mit etwas Salz bestreuen und ca. 10 Minuten ziehen lassen. Überflüssige Flüssigkeit ausdrücken.
- II. Die Paccheri nach Packungsanweisung in sprudelnd kochendem Salzwasser bissfest garen. Abgießen, dabei einen Teil der Kochflüssigkeit auffangen.
- III. Das Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebel darin glasig anschwitzen, dabei aufpassen, dass sie nicht verbrennt. Knoblauch hinzufügen und unter Rühren ebenfalls kurz anbraten. Zucchini hinzufügen, alles gut vermischen und ca. 4 Minuten andünsten, dann die Garnelen hinzufügen. Kurz anbraten, dann mit dem Weißwein und etwas von der Kochflüssigkeit ablöschen. Köcheln, bis die Flüssigkeit fast vollständig verdunstet ist. Nun die abgetropfte Pasta unterheben. Alles gut durchmischen und nach Geschmack mit Salz und Pfeffer würzen.
- IV. Kurz vor dem Servieren etwas Butter sowie die gehackte Petersilie untermischen. Falls nötig noch etwas Kochflüssigkeit zum Binden hinzufügen, alles noch einmal gut durchmischen, auf tiefe Teller verteilen und sofort servieren.

Gamberi (Garnelen) und Zucchini gehören in der venezianischen Küche zusammen wie die Lagunenstadt und ihre Gondoliere. Klassischerweise wird die Kombination aus frischen Krustentieren und kleinen aromatischen Zucchini unter Pasta gehoben und als leichtes Mittagessen (pranzo) serviert. Wer frische Garnelen im Ganzen gekauft hat, kann die Schalen zu einem Sud auskochen und diesen unter die Paccheri mischen – so wird dieses Gericht besonders fein und aromatisch.

Primo PACCHERI GAMBERI E ZUCCHINE

Download

