



UrDinkel Sterne mit Zucchini und gebrannten Nüssen

Zutaten

500 g **UrDinkel Sterne**
2 Zucchini
1 Zwiebel
3 Knoblauchzehen
200 ml Rahm
1 Mozzarella

2 EL Olivenöl
1 Bund Basilikum oder Peterli
250 g ganze Haselnüsse
4 EL Zucker
Salz und Pfeffer

Zubereitung

Zucchini waschen und mit einem Gemüsehobel oder einem Gemüseschäler der Länge nach dünn aufschneiden. Zwiebel und Knoblauch schälen und fein würfeln. Mozzarella in kleine Würfel schneiden. Basilikum waschen, abtropfen lassen und grob zerkleinern.

Zucker und Haselnüsse in einer flachen Pfanne erwärmen und gut vermischen. Unter stetigem Rühren den Zucker auf kleiner Flamme schmelzen lassen, bis die Nüsse damit überzogen sind. Abkühlen lassen und verklebte Nüsse grob zerkleinern.

Wasser in einem ausreichend großen Topf aufkochen und die Spaghetti darin nach Packungsanleitung zubereiten. Während der letzten 2 Minuten der Kochzeit die gehobelten Zucchini mit ins Wasser geben und blanchieren.

In der Zwischenzeit Zwiebeln in einer Pfanne mit Olivenöl andünsten. Knoblauch dazugeben und mit Rahm ablöschen. Sauce bei kleiner Hitze 3 Minuten köcheln lassen.

Fertige Zucchini Pasta abgießen und in die Sauce geben. Basilikum und Mozzarella unterheben und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Auf Teller verteilen und die gebrannten Nüsse darüberstreuen. Sofort servieren.

Rezept/Foto: cooknsoul.de