

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 24. Oktober 2024** ▪  
**Zusatzgericht von Cornelia Poletto**



**Spaghetti alla Nerano**

**Zutaten für zwei Personen**

**Für die Pasta:**

500 g Spaghetti  
 2 Zucchini  
 2 Knoblauchzehen  
 100 g Provolone  
 100 g Parmesan  
 4 Zweige Basilikum  
 100 ml Olivenöl  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Zucchini waschen, die Enden abschneiden und in dünne Scheiben hobeln. Knoblauch abziehen und in dünne Scheiben schneiden. Provolone in kleine Würfel schneiden und den Parmesan reiben. Zucchini in dem Olivenöl nach und nach ausbacken, bis sie leicht Farbe bekommen. Auf Küchenkrepp abtropfen lassen. Spaghetti in reichlich kochendem Salzwasser nach Packungsanleitung „al dente“ kochen. Eine Pfanne mit Olivenöl erhitzen und den Knoblauch darin ohne Farbe anbraten. Zucchini dazugeben und alles salzen und pfeffern. Die Spaghetti mit der Pastakralle aus dem Kochwasser direkt zu den Zucchini geben. Provolone und Parmesan zufügen. Alles unter ständigem Rühren mit Beigabe von Pastawasser verrühren, bis eine cremige Emulsion entsteht. Basilikumblätter fein schneiden und unterheben. Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.