

## PASTA MIT ZUCCHINIBLÜTEN

---

Vor- und zubereiten: ca. 15 Min.

350 g **Teigwaren** (z. B. Berg-Gersten-Tagliatelle von Pro Montagna)  
**Salzwasser**, siedend

Teigwaren al dente kochen, ca. 1 dl Kochflüssigkeit beiseite stellen, abtropfen

15 kleine **Zucchini mit Blüten** (ca. 400 g)

Blütenstempel entfernen, Blüten in Streifen schneiden, beiseite legen, Zucchini in Scheibchen schneiden

2 Esslöffel **Öl**

in einer weiten Bratpfanne heiss werden lassen

1 **Knoblauchzehe**, in Scheibchen

mit den Zucchini ca. 3 Min. rührbraten, Teigwaren, Zucchini Blüten und beiseite gestelltes Kochwasser begeben

1 Teelöffel **Salz**, wenig **Pfeffer**

würzen

1 Esslöffel **Majoran**, zerzupft

darüberstreuen

**Pro Person:** 2 g Fett, 14 g Eiweiss, 61 g Kohlenhydrate, 1364 kJ (326 kcal)

