



# ZUCCHINI-CARBONARA-TAGLIOLINI MIT ZUCCHINIBLÜTEN

**Categoria:** Erste Gerichte **Tempo di preparazione:** 20 minuten **Difficoltà:** facile 🕒

## Ingredienti per 4

- 6 Zucchini mit ihren Blüten
- 1 Frühlingszwiebel
- Natives Olivenöl extra
- 1 Knoblauchzehe
- 350 g Tagliolini-Nudeln oder Spaghetti, Fettucine, Linguine, Tagliatelle
- 3 Eigelb und 1 Eiweiß, verquirlt
- Pfeffer
- Salz
- 100 g geriebener Käse (Mischung aus  $\frac{3}{4}$  Pecorino und  $\frac{1}{4}$  Parmesan)

*Wenn Zucchini Saison haben, gibt es nicht nur die zarte grüne Frucht der Kürbisfamilie , sondern auch ihre leuchtend gelben Blüten. Die größeren Blüten sind die männlichen Blüten, die keine Früchte tragen; die kleineren Blüten hängen an der Frucht selbst und werden oft zusammen mit den Zucchini verkauft. Zucchini Blüten sind zart, schmecken ein wenig nach Zucchini und ein wenig nach Sonne.*

Schwierigkeitsgrad: **einfach**

Kosten: **mittel**

Zubereitungszeit: **20 Minuten**

Portionen: **4**

## Zubereitung

Die Blüten von den Zucchini entfernen; sie säubern und vom Stiel abschneiden, dann ins Innere greifen und vorsichtig die Staubgefäße entfernen.

Jede Blüte je nach Größe in Streifen oder mehrere Stücke schneiden und beiseitestellen.

Zucchini in dünne Scheiben schneiden, die Frühlingszwiebel schälen und ebenfalls in dünne Scheiben schneiden.

In einer großen Pfanne mit etwas nativem Olivenöl extra und einer Knoblauchzehe etwa 5 Minuten dünsten.

In der Zwischenzeit die Tagliolini in reichlich kochendem Salzwasser garen.

Die Nudeln *al dente* kochen und abgießen (dabei etwas Nudelwasser beiseitestellen) und zu den Zucchini geben.

Einen Teil des geriebenen Käses und einen Teil des Nudelwassers hinzugeben.

Wenn die Nudeln die gesamte Flüssigkeit aufgesogen haben, die verquirlten Eier und den restlichen Käse dazugeben. Gut mischen und mit Pfeffer würzen.

Heiß servieren – der Pfeffer gibt zusammen mit dem Käse sein Aroma ab.

Ein Genuss für den Gaumen! Guten Appetit!

