

Pasta mit frittierten Zucchinischeiben

Zutaten für 2 Personen

2 mittelgroße Zucchini	waschen, ein Ende abschneiden und in dünne Scheiben hobeln oder Schneiden.
75 g Pecorino	sowie
75 g Parmesan	fein reiben und mit
3 Eigelb	verrühren. Ordentlich
schwarzer Pfeffer	darüber mahlen und beiseite stellen.
1 kleine Zwiebel	schälen und fein würfeln.
1-2 Knoblauchzehen	schälen und fein würfeln und je nach Schärfewunsch
1 frische Chilischote	in feine Ringe schneiden. Ausreichend
Pflanzenöl zum Frittieren	in einer hohen Pfanne oder einem Topf heiß werden lassen und die Zucchinischeiben darin ohne Gewürze goldbraun frittieren.
250 g Pasta	nach Packungsanweisung al dente kochen.
4 EL Olivenöl	in einer weiteren Pfanne erhitzen. Zuerst die Zwiebelwürfel und die Chilistreifen andünsten und etwas Farbe nehmen lassen, dann den Knoblauch zufügen 2 Minuten mitdünsten, dann 2/3 der frittierten Zucchinischeiben zufügen und heiß werden lassen. Die Pasta zugeben – am besten tropfnass aus dem Topf – und die Käse-Ei-Masse einrühren. So viel Pastakochwasser langsam zufügen – immer wieder schwenken - , bis eine schön schlotzige Konsistenz entsteht, dann erst mit
Pfeffer & Salz	abschmecken. Pasta auf zwei Teller verteilen, mit den restlichen Zucchinischeiben und
gehackter Petersilie	garnieren und schmecken lassen.



Zeit: _____

Schwierigkeitsgrad: _____

Zum ersten mal gekocht: _____