



CASTELLANE MIT MONTENAUER SALAMICHIPS



Zubereitungszeit: ca. 20min.



Schwierigkeit: mittel

ZUTATEN (4 PORTIONEN)

Hauptgericht:

200g Kirschtomaten
2 dünne Zucchini (ca. 350 g)
10 Scheiben Montenauer Salami
400g Nudeln (z. B. Castellane)
150g Doppelrahmfrischkäse
Salz, Pfeffer
Chiliflocken
2 EL Olivenöl

ZUBEREITUNG

1. 3–4 l Salzwasser (1 TL Salz pro Liter) aufkochen.
2. Inzwischen die Tomaten waschen und halbieren.
3. Zucchini putzen, waschen und in feine Scheiben hobeln.
4. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Salamischeiben darin bei mittlerer Hitze knusprig braten, dabei einmal wenden. Herausnehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen.
5. Nudeln im kochendem Salzwasser bissfest garen.
6. Die Tomaten im verbliebenen Bratfett in der Pfanne 3 Minuten braten.
7. Zucchini zugeben, 2–3 Minuten mitbraten und mit Salz und Pfeffer würzen.
8. Nudeln abgießen, dabei ca. 100 ml Nudelwasser auffangen.
9. Nudelwasser und Frischkäse in die Gemüsepfanne rühren. Kurz aufkochen und mit Salz, Pfeffer sowie Chiliflocken abschmecken.
10. Nudeln untermischen.
11. Mit Salami-Chips anrichten.

Guten Appetit!