

## Zucchini-Soße mit Knusper-scheiben zu Pasta



Zweierlei von der Zucchini zu Pasta und schön dekoriert, da freut sich jeder.

Zutaten:	Zubereitung:
400-500 g Pasta	nach Packungsanweisung in Salzwasser al dente kochen.
<b>Zucchini-Soße:</b> 2 kleine Zucchini	Blütenansatz und Stielansatz wegschneiden und raspeln.
1 kleine Zwiebel	fein hacken und in
Öl	glasig dünsten. Zucchini-Raspel zugeben und ebenfalls andünsten. Mit
Salz, Pfeffer	würzen.
50 ml Gemüsebrühe	zugeben und kurz aufkochen lassen.
50 ml Sahne	zugeben. Mit
Petersilie	klein gehackt abschmecken.
<b>Knusprige Zucchini-Scheiben:</b> 1 kleine Zucchini	in 1 cm Scheiben schneiden. Mit

Salz, Pfeffer	würzen. In
Ei und Semmelbrösel	panieren. Anschließend in
Öl.	knusprig ausbacken.

Auf einem Teller die Pasta mit der Soße geben, mit den panierten Zucchini-scheiben und einer Taglilienblüte garnieren. (Achtung, die Blütenstempel und Staubfäden der Taglilie nicht mitessen).

Wer mag, kann auch noch kleine Fleischbällchen dazu servieren.