

# Nudelsauce mit Zucchini, Südtiroler Schinken und Parmesan.



Foto und Rezept von Elvira Preiß  
(Nudeln wurden mit der PastaFresca gemacht und gekocht,  
[Matrize Trecce](#)).

## **Zutaten** für die Nudelsauce:

Schinken (Südtiroler Speck)

Zucchini

Parmesan

Oliveöl

## **Zubereitung:**

Schinken (Südtiroler Speck) in ca 1 cm dicke Scheiben schneiden und dann im Multizerkleinerer mit der Scheibe Nr. 4 in feine Streifen schneiden.

Zucchini mit der groben Raspelscheibe.

Parmesan mit Scheibe 1 oder 2 (alternativ, wenn der Parmesan nicht zu hart ist, geht es auch mit dem Messer vom Multi).

Schinken in Olivenöl andünsten, Zucchini dazugeben.

Dann die gekochten Nudeln untermischen und zum Schluss den Parmesan. Mit Salz/Pfeffer abschmecken.

Dazu passt Salat vom Garten.