

Nudeln mit Zitronen-Butter und Ofenzucchini

Zutaten (für 4 Personen):

- 2 mittelgroße Zucchini
- 4 EL Olivenöl
- 1 TL Fenchelsaat
- 600 g Reismudeln oder Spaghetti
- 2 unbehandelte Zitronen
- 100 g Butter
- 2 TL Zucker
- 4 EL Sojasoße
- je 1 Bund Schnittlauch und Minze
- nach Belieben: Chilisoße
- Salz und Pfeffer

Ofen auf 220 Grad vorheizen.

Zucchini längs in dünne Scheiben schneiden oder hobeln. Auf einem mit Backpapier ausgelegten Blech nebeneinanderlegen, mit Olivenöl beträufeln und mit Salz, Pfeffer und Fenchelsaat würzen. Im Ofen etwa 10 Minuten garen, bis die Zucchini ganz leicht anfangen zu bräunen. Dann aus dem Ofen nehmen und bis zum Servieren ziehen lassen.

Zitronen waschen und trocken reiben. Die Schale mit einer Reibe oder einem Zestenreißer fein abreiben. Zitronen halbieren und auspressen. Butter in einem Topf zerlassen, Zitronenschale, -saft, Zucker und Sojasoße einrühren.

Nudeln nach Packungsanweisung in Salzwasser bissfest garen und tropfnass in den Topf zur Zitronen-Butter geben. Einmal durchschwenken und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Anrichten:

Nudeln mit Zucchini und den frisch geschnittenen Kräutern servieren. Nach Belieben mit scharfer Chilisoße würzen.

Sendung/Quelle: Mein Nachmittag

Letzter Sendetermin: 06.05.2019

Koch/Köchin: Elli Neubert

Weitere Rezepte und Tipps auf: www.ndr.de/kochen