



*Miriam's Genusskarussell*

[www.genusskarussell.ch](http://www.genusskarussell.ch)

## **Zucchini-Spaghetti**

*Rezept und Foto: Miriam*

### **Zutaten: 2 Personen**

1 Spiralschneider  
3 Zucchini  
2 Knoblauchzehen  
1 Zwiebel  
1 dl. Kalbsfond  
Pfeffer  
etwas Chili  
Olivenöl



### **Zubereitung:**

Zucchini schälen und im Spiralschneider zuschneiden. Olivenöl in einer Bratpfanne erwärmen. Zwiebeln und Knoblauch fein schneiden andämpfen und die Zucchini begeben. Kalbsfond dazuleeren und köcheln lassen, immer wieder etwas untereinander rühren bis die Zucchini weich sind ca. 20 min. mit Pfeffer, wenig Chili und wenn nötig mit etwas Salz abschmecken.

Tip: Etwas Parmesan darüber streuen