



Zucchinipasta med kryddig korv och parmesan

Kock: **Karin Walker** Tid: **20 min** Portioner: **4**



Kryddig korv blir gott till mild zucchini!



INGREDIENSER

4-6 kryddiga korvar t.ex chorizo
2 stora zucchini
2 paprikor
250 g körsbärstomater
1 gul lök
2 klyftor vitlök
2 msk olja/smör till stekning
2 dl riven ost, gärna med smak
2-3 msk citronolja/olja+citronsaft
0.5 kruka basilika eller timjan

GÖR SÅ HÄR

- 1** Hyvla strimlor av zucchinin med en potatisskalare, osthyvel eller en grönsakssvarv. Att skära tunna strimlor går också, hoppa över mittbiten med kärnor.
- 2** Skär paprikan i bitar, halvera tomaterna, hacka lök, basilika och vitlök. Koka upp "pastavattnet"
- 3** Dela korven i bitar och fräs nu korven i lite smör/olja och låt sedan paprika, lök och vitlök fräsa med. Tillsätt sedan tomaterna och basilikan. Krydda.
- 4** Koka hastigt zucchinin i saltat vatten, lägg upp den på varma tallrikar, toppa med korvfräset, citronolja, riven ost och basilika. Servera direkt!