

## Penne mit Zucchini

### Zutaten:

(für 8 Personen)

Variante: **Einkochen**

1 kg	Zucchini	
150-200 g	Zwiebeln	
3-4	Knoblauchzehen (wer mag, auch mehr)	
6 EL	Olivenöl	
4 EL	Aceto Balsamico	
4 EL	Wasser	
	Salz	
	Schwarzer Pfeffer aus der Mühle	
100 g	Pinienkerne	Ohne
800 g	Penne	Ohne
150 g	Frisch geriebener/gehobelter Pecorino oder Parmesam	Ohne
4-6 EL	Gehackte Petersilie	Ohne



### Zubereitung gleich zum Verzehr

### Oder: Einkochen (Zucchini)

- Die Zucchini waschen, trockentupfen und in dünne Scheiben schneiden. Große Exemplare vorher halbieren.  
**Einkochen:** Alles so schneiden, dass es gut in die Gläschen eingefüllt werden kann!
- Eine große Pfanne erhitzen und die Pinienkerne darin etwa 2-3 Minuten goldbraun rösten. Anschließend herausnehmen und beiseite stellen.  
**Einkochen:** die Pinienkerne erst zum Verzehr zubereiten, kommen nicht ins Glas.
- Das Öl in die Pfanne geben, die Zwiebeln und den Knoblauch darin glasig braten. Die Zucchinischeiben zufügen und unter Wenden etwa 4 Minuten braten. Die Petersilie und das Wasser unterrühren. Alles bei sanfter Hitze etwa 15 Minuten kochen, bis die Flüssigkeit fast verdampft ist. Salzen und pfeffern.  
**Einkochen:** Wasser+Essig mischen und dazugeben, Petersilie kommt nicht ins Glas!

**Abfüllen fürs Einkochen:** die Zucchini- und Pinienkerne noch heiß in gut gesäuberte Twist-Off Gläser füllen und sofort verschließen. Ggf. sterilisieren 25 Minuten bei 80 °C, geht auch im Backofen ganz gut. Für den Verzehr später dann nur noch nach Bedarf etwas Essig zur Masse hinzufügen.

**Für den Verzehr:** die Penne in reichlich Salzwasser bissfest (al dente) kochen. Die Zucchini mit dem Essig, den Pinienkernen und ca. 2/3 Käse verrühren, mit den abgetropften Nudeln mischen. Den übrigen Käse darüber streuen.