

Špageti od tikvice s cherry rajčicama i rukolom

20–30 Min

Sastojci 2 Porcije

= Kotányi Produkte

2	Tikvice
3 jušne žlice	Maslinova ulja
60 g	Cherry rajčica
1	Šaka rukole
2 jušne žlice	Parmezan u listićima
2 jušne žlice	
1 prstohvat	Morska sol gruba
1 prstohvat	Papar crni zrno

Priprema

1. Spiralno izrežite tikvicu i odložite na stranu.
2. Zagrijte maslinovo ulje u tavi i pržite cherry rajčice dok ne popucaju i smekšaju se.
3. Umiješajte toskansko bilje, nastavite pržiti i po ukusu začinite morskom solju i mljevenim paprom.
4. Dodajte tjesteninu od tikvica u tavu, pomiješajte s rajčicama i kratko miješajte.
5. Poslužite špagete na tanjurima, a po vrhu dodajte rukolu i parmezan.