

# Gemelli mit Zucchini-Speck-Pesto

Ein weiteres Pasta-Gericht, bei dem ich einfach ein wenig experimentiere und mit Zucchini ein Pesto zubereite.

Für etwas mehr Geschmack gebe ich noch Schalotte und Knoblauch hinzu. Diese brate ich in Olivenöl an, um ihnen etwas Röstaromen zu geben. Ich brate sie gleich in der Menge des Olivenöls an, das ich normalerweise zum Pesto geben würde.

Das Pesto würze ich noch mit frisch geriebenem Parmesan. Und Salz und Pfeffer.

Und für noch mehr Geschmack gebe ich in Streifen geschnittenen Bauchspeck in das Pesto.

Ich garniere das Gericht mit jeweils 2 in einer Pfanne ohne Fett gebratenen Speckscheiben.

[amd-zlrecipe-recipe:184]