



Zucchini-Tomaten-Orecchiette

mit Mozzarella und Pinienkern-Crunch



30-40min



3-4 Personen

Ein saftiges, schnell zubereitetes Pastagericht mit Zucchini, Tomaten und frischen Kräutern sowie einem besonderen Extra: Als köstliche Garnitur streust du neben geriebenem Käse und Mozzarella auch einen leckeren Crunch aus geröstetem Panko-Paniermehl und Pinienkernen obendrauf. Der Renner bei Groß und Klein!

Was du von uns bekommst

- 2 Mozzarellas ⁷
- 2 Päckchen Pinienkerne
- 30g frisches Basilikum & Thymian
- 1 Packung Zucchini
- 500g Orecchiette ¹
- 1 unbehandelte Zitrone
- 2 Knoblauchzehen
- 1 Packung Kirschtomaten
- 40g Hartkäse ^{3,7}
- 2 Päckchen Panko-Paniermehl ¹

Was du zu Hause benötigst

- Olivenöl
- Salz
- Schwarzer Pfeffer

Küchenutensilien

- große Pfanne
- großer Kochtopf
- Küchenreibe
- Sieb
- Zitruspresse

Vergiss nicht, das Gemüse vor der Zubereitung gründlich zu waschen, insbesondere grünes Blattgemüse und Salate.

Allergene

Gluten (1), Eier (3), Milch (7). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 955kcal, Fett 33.2g, Kohlenhydrate 119.0g, Eiweiß 39.1g



1. Zucchini reiben

In einem großen Topf ausreichend leicht gesalzenes Wasser für die **Pasta** zum Kochen bringen. Währenddessen die **Zucchini** grob raspeln. Den **Knoblauch** schälen und fein hacken.



2. Pasta kochen

Sobald das Wasser kocht, die **Nudeln** hineingeben und ca. 8-10Min. leicht köchelnd garen, bis sie bissfest sind. In ein Sieb abgießen. Die **Zucchini** untermischen und auf der warmen Herdplatte ziehen lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.



3. Zutaten vorbereiten

Inzwischen die **Zitronenschale** abreiben, dann die **Zitrone** halbieren und auspressen. Die **Basilikum-** und die **Thymianblätter** von den Stängeln zupfen, den **Thymian** grob hacken, das **Basilikum** in schmale Streifen schneiden. Den **Käse** fein reiben.



4. Tomaten anbraten

Die **Kirschtomaten** halbieren und mit dem **Knoblauch** und dem **Thymian** in einer mittelgroßen Pfanne mit 1EL Olivenöl bei mittlerer Hitze ca. 2-3Min. dünsten. Das **Gemüse** unter die **Pasta** rühren und alles mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Pfanne mit etwas Küchenkrepp auswischen.



5. Crunch zubereiten

1-2EL Olivenöl in der Pfanne erwärmen und die **Pinienkerne** und das **Panko-Paniermehl** bei niedriger bis mittlerer Hitze ca. 2-3Min. goldbraun rösten. Direkt vom Herd nehmen und die **abgeriebene Zitronenschale** unterrühren.



6. Fertigstellen

Den **Mozzarella** mit den Fingern grob zerpfücken. Die **Nudeln** mit **Zitronensaft** abschmecken. Die **beiden Sorten Käse** und den **Pinienkern-Crunch** auf der **Pasta** verteilen und mit **Basilikum** garniert servieren.