



## Zucchini-Tomaten-Orecchiette

mit Mozzarella und Pinenkern-Crunch



30-40min



2 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 Pinenkernen obendrauf. Der Renner bei Groß und Klein!

## Was du von uns bekommst

- 1 Packung Kirschtomaten
- 1 Päckchen Pinienkerne
- 15g frisches Basilikum & Thymian
- 1 Knoblauchzehe
- 250g Orecchiette<sup>1</sup>
- 1 unbehandelte Zitrone
- 2 Zucchini
- 20g Hartkäse<sup>3,7</sup>
- 1 Mozzarella<sup>7</sup>
- 1 Päckchen Panko-Paniermehl<sup>1</sup>

## Was du zu Hause benötigst

- Olivenöl
- Salz
- Schwarzer Pfeffer

## Küchenutensilien

- großer Kochtopf
- Küchenreibe
- mittelgroße Pfanne
- 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 995kcal, Fett 37.1g, Kohlenhydrate 119.9g, Eiweiß 39.4g



**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.



**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.



**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.



**5. Crunch zubereiten**

1EL 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.



**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.



**6. Fertigstellen**

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