



Pasta mit Kaiserschoten und Zucchini

mit veganem Spinatpesto und Walnüssen



ca. 25min



3-4 Personen

Heute gibt's was auf die Ohren. Beziehungsweise auf die Geschmacksknospen. Naja, ist ja auch egal - bei all den Aaahs und Ooohs, die dein Abendessen lautmalerisch begleiten werden ... Und was wäre da passender als feine Orecchiette - italienisch für „kleine Öhrchen“ - zu servieren? Diese laufen aber erst mit gebratener Zucchini, Kaiserschoten, Dukkah-Gewürz und einem leckeren Pesto aus Spinat und Walnüssen zur Höchstform auf!

- 500g Orecchiette ¹
- 2 Knoblauchzehen
- 200g Babyspinat
- 100g Walnusskerne ¹⁵
- 100g veganer Reibekäse
- 2 Zucchini
- 2 Packungen Kaiserschoten
- 2 Päckchen Dukkah-Gewürzmischung ¹¹

- Salz und Pfeffer
- Olivenöl

- großer Topf
- große Pfanne
- Stabmixer mit hohem Gefäß
- Messbecher
- Sieb

Allergene
Gluten (1), Sesamsamen (11), Nüsse (15).
Kann Spuren von anderen Allergenen
enthalten.

Energie 820kcal, Fett 31.1g,
Kohlenhydrate 109.1g, Eiweiß 23.9g



In einem großen Topf ausreichend gesalzenes Wasser für die **Pasta** zum Kochen bringen. Den **Knoblauch** schälen, grob würfeln und mit der **1/2 des Spinats**, den **Walnüssen**, dem **Käse** und **90ml Kochwasser** in einem hohen Gefäß mit einem Stabmixer cremig pürieren. **Tipp:** Das **Pesto** wird durch längeres Pürieren flüssiger und glatter.



Die **Kaiserschoten** quer halbieren und in ein Sieb geben. Die **Pasta** auf die **Kaiserschoten** in das Sieb abgießen und abtropfen lassen.



Die **Pasta** in das kochende Wasser geben und in 9-11Min. bissfest kochen. Dabei vor allem am Anfang regelmäßig umrühren, damit die **Pasta** nicht zusammenklebt.



Die **Pasta** mit den **Kaiserschoten**, dem **Pesto** und dem **restlichen Spinat** zu den **Zucchini** in die Pfanne geben, alles vermengen und 1-2Min. erwärmen, bis der **Spinat** zusammengefallen ist.



Inzwischen die **Zucchini** längs halbieren und in ca. 0,5cm dicke Scheiben schneiden. Die **Zucchini**scheiben in einer großen Pfanne mit 2EL Olivenöl bei mittlerer Hitze 5-6Min. goldbraun braten, dann mit je 1 kräftigen Prise Salz und Pfeffer würzen.



Die **Pasta** mit Salz und Pfeffer abschmecken, auf tiefe Teller oder Schalen verteilen und mit der **Gewürzmischung** garniert servieren.