



Pasta mit Kaiserschoten und Zucchini

mit veganem Spinatpesto und Walnüssen



ca. 25min



2 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!

- 250g Orecchiette ¹
- 1 Knoblauchzehe
- 100g Babyspinat
- 50g Walnusskerne ¹⁵
- 50g veganer Reibekäse
- 1 Zucchini
- 1 Packung Kaiserschoten
- 1 Päckchen Dukkah-Gewürzmischung ¹¹

- Salz und Pfeffer
- Olivenöl

- mittelgroßer Topf
- mittelgroße Pfanne
- Stabmixer mit hohem Gefäß
- Messbecher
- Sieb

Allergene

Nährwertangaben pro Portion

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



In einem mittelgroßen 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 **60ml 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 **Zuccinischeiben** in einer mittelgroßen Pfanne mit 1EL 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.