



Saftige Peperoni-Orecchiette

mit Kaiserschoten und Pinienkernen



20-30min



2 Personen

Ist das jetzt eine Peperoni oder eine Chili? Die beiden Scharfmacher werden gerne verwechselt. Denn die Peperoni ist eine von vielen Chilisorten, und darüber hinaus gibt es von der Peperoni ebenfalls wieder ganz viele verschiedene Sorten! Alles nicht so einfach, aber lecker auf jeden Fall! So wie zum Beispiel mit diesem schnellen Pastagericht mit Kaiserschoten und Pinienkernen!

Was du von uns bekommst

- 1 Tomate
- 10g Pinienkerne
- 1 rote Peperoni
- 1 Packung Kaiserschoten
- 25g frische Petersilie, Schnittlauch & Dill
- 1 Zucchini
- 250g frische Orecchiette
- 40g italienischer Hartkäse ⁷

Was du zu Hause benötigst

- Olivenöl
- Salz
- Schwarzer Pfeffer

Küchenutensilien

- große Pfanne
- mittelgroßer Kochtopf
- Sieb
- Sparschäler
- Stabmixer mit hohem Gefäß

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

Allergene

Milch (7). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

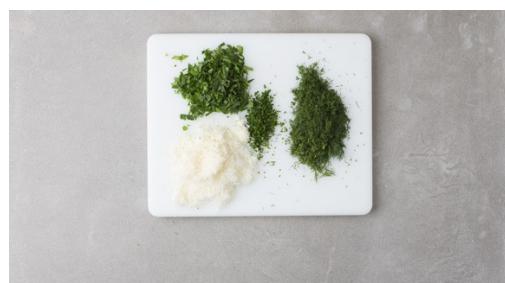
Nährwertangaben pro Portion

Energie 715kcal, Fett 18.6g, Kohlenhydrate 103.1g, Eiweiß 28.1g



1. Pinienkerne rösten

In einem mittelgroßen Topf ausreichend gesalzenes Wasser für die **Pasta** aufsetzen. Eine große Pfanne mittelhoch erhitzen und die **Pinienkerne** darin ca. 1Min. goldgelb anrösten. **Vorsicht!** Die **Pinienkerne** können schnell anbrennen! Zum Abkühlen aus der Pfanne nehmen, sie dunkeln sonst noch nach. Die Pfanne beiseitestellen.



4. Kräuter schneiden

Inzwischen die **Petersilie** **samt Stängeln** fein hacken. Den **Dill** von den Stängeln streifen und ebenfalls fein hacken. Den **Schnittlauch** in feine Röllchen schneiden. Den **Käse** fein reiben.



2. Gemüse schneiden

Inzwischen die **Kaiserschoten** längs halbieren. Die **Zucchini** mit einem Sparschäler in langen Streifen abschälen, den wässrigen, weichen Kern auslassen.



3. Pasta kochen

Sobald das Wasser kocht, die **Orecchiette** ca. 3-4Min. darin gar kochen. Die **Kaiserschoten** für die letzten ca. 2Min. hinzufügen und mitkochen, dann alles durch ein Sieb abgießen.



5. Sauce mischen

Die **Tomate** vierteln. Die **Peperoni** je **nach Schärfewunsch** entkernen, dann fein hacken. Die **Hälfte der Peperoni** mit den **Tomaten** und **2/3 des Käses**, 1EL Olivenöl und 1 Prise Salz und Pfeffer in ein hohes Gefäß geben und mit einem Stabmixer zu einer cremigen **Sauce** pürieren. Die Konsistenz nach Wunsch mit 1-2EL Wasser anpassen.



6. Pasta fertigstellen

Die **Orecchiette-Gemüse-Mischung** mit den **Zucchinistreifen** in der großen Pfanne auf mittlerer Hitze ca. 1-2Min. erwärmen, dann mit **2/3 der Sauce** mischen. Die **Kräuter** unterheben und die **Pasta mit restlicher Peperoni, Sauce, geriebenem Käse und Pinienkernen** servieren.