



## Saftige Peperoni-Orecchiette

mit Kaiserschoten und Pinienkernen



20-30min



3-4 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!



- 1 rote Peperoni
- 2 Packungen Kaiserschoten
- 25g frische Petersilie, Schnittlauch & Dill
- 500g frische Orecchiette
- 2 Tomaten
- 2 Zucchini
- 40g italienischer Hartkäse <sup>7</sup>
- 10g Pinienkerne

- Olivenöl
- Salz
- Schwarzer Pfeffer

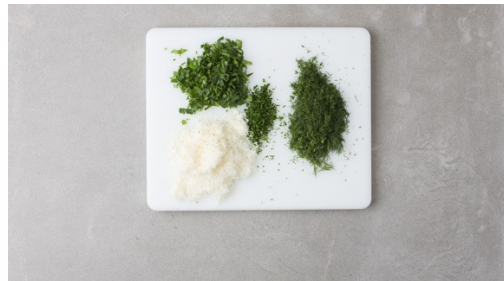
- große Pfanne
- mittelgroßer Kochtopf
- Sieb
- Sparschäler
- Stabmixer mit hohem Gefäß

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

Energie 655kcal, Fett 14.3g,  
Kohlenhydrate 102.7g, Eiweiß 24.3g



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.



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.



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



Die **Tomaten** 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.



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.



Die **Orecchiette-Gemüse-Mischung** mit den **Zucchiniastreifen** 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.