



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 ... Die Pasta nämlich läuft mit gebratener Zucchini, Kaiserschoten und einem leckeren Pesto aus Spinat, Walnüssen und dem leckeren veganen Reibetopping von Willicroft zur Höchstform auf!

- 400g Bio-Penne ¹
- 2 Knoblauchzehen
- 100g Babyspinat
- 50g Walnusskerne ²
- 150g veganes Reibe-Topping von Willicroft
- 2 Zucchini
- 300g Kaiserschoten

- Salz und Pfeffer
- Olivenöl

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

Allergene
Gluten (1), Schalenfrüchte (2). 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 dem **Spinat**, den **Walnüssen**, dem **Reibe-Topping** 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 7-9Min. bissfest kochen.



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



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, dann auf tiefe Teller oder Schalen verteilen und servieren.