



Zucchini-Tomaten-Orecchiette

mit Mozzarella und Pinienkern-Crunch



30-40min



2 Personen

Ein saftiges, schnell zubereitetes Pastagericht mit Zucchini, Kirschtomaten und frischen Kräutern sowie einem besonderen Extra: Als köstliche Garnitur streust du neben geriebenem Käse und Mozzarellastückchen auch einen leckeren Crunch aus geröstetem Panko-Paniermehl und Pinienkernen obendrauf. Der Renner bei Groß und Klein!

Was du von uns bekommst

- 250g Orecchiette ¹
- 1 Zucchini
- 1 Knoblauchzehe
- 1 rote Jalapeño-Chilischote
- 15g frisches Basilikum & Thymian
- 1 unbehandelte Zitrone
- 1 Stückchen Hartkäse ^{3,7}
- 1 Packung Kirschtomaten
- 2 Päckchen Pinienkerne
- 1 Packung Panko-Paniermehl ¹
- 1 Packung Mozzarella ⁷

Was du zu Hause benötigst

- Salz
- Schwarzer Pfeffer
- Olivenöl

Küchenutensilien

- großer Kochtopf mit Deckel
- mittelgroße Pfanne
- Küchenreibe
- Zitruspresse
- Sieb

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

Allergene

Gluten (1), Eier (3), Milch (7). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 977kcal, Fett 39.0g, Kohlenhydrate 110.8g, Eiweiß 39.8g



1. Zucchini reiben

In einem großen Topf ausreichend gesalzenes Wasser für die **Pasta** zum Kochen bringen. Die **Zucchini** mit einer Küchenreibe grob raspeln. Den **Knoblauch** schälen und fein hacken. Die **Chilischote** in feine Ringe schneiden und entkernen. Die **Chilikerne** aufbewahren.



4. Tomaten anbraten

Die **Kirschtomaten** halbieren und mit den **Chiliringen**, dem **Knoblauch** und dem **Thymian** in einer mittelgroßen Pfanne mit 1EL Olivenöl bei mittlerer Hitze 2-3Min. anbraten. Die **Tomaten** unter die **Pasta** mischen und die **Pasta** erneut mit Salz und Pfeffer abschmecken.



2. Pasta kochen

Sobald das Wasser kocht, die **Nudeln** hineingeben und in ca. 8-10Min. bissfest kochen. In ein Sieb abgießen und kurz abtropfen lassen, dann zurück in den Topf geben und die **Zucchini** untermischen. Mit Salz und Pfeffer würzen und abgedeckt auf der warmen Herdplatte ziehen lassen.



5. Crunch zubereiten

Die Pfanne mit etwas Küchenkrepp auswischen und anschließend die **Pinienkerne** und die **1/2 des Panko-Paniermehls** mit 1EL Olivenöl bei niedriger bis mittlerer Hitze 2-3Min. goldbraun anrösten. Die Pfanne vom Herd nehmen und den **Zitronenabrieb** unter die **Pinienkern-Panko-Mischung** rühren.



3. Kräuter hacken

Die **Basilikumblätter** abzupfen und in feine Streifen schneiden. Die **Thymianblätter** von den Stängeln streifen und grob hacken. Die **Zitronenschale** abreiben, dann die **Zitrone** halbieren und auspressen. Den **Käse** fein reiben.



6. Anrichten und servieren

Den **Mozzarella** mit den Fingern grob zerflücken. Die **Pasta** mit **Zitronensaft** abschmecken und auf Tellern anrichten. Den **geriebenen Käse**, den **Mozzarella** und den **Pinienkern-Crunch** auf der **Pasta** verteilen und mit **Basilikum** garniert servieren. **Tipp:** Wer es schärfer mag, kann noch die aufbewahrten **Chilikerne** fein hacken und darüberstreuen.