



## 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!



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

- Salz
- Schwarzer Pfeffer
- Olivenöl

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

## Allergene

### 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 1 EL 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 zerpfücken. 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.