



Orecchiette-Mozzarella-Salat

mit Pesto und gebratener Paprika



ca. 20min



2 Personen

Hier haben wir einen feinen Pastasalat für dich, der mit cremigem Mozzarella, saftigen Kirschtomaten, knackiger Gurke, gebratener Paprika, gerösteten Pinienkernen, aromatischem Pesto und viel frischem Basilikum so richtig glücklich macht. Und als Extraportion Würze spendierst du dem Sommerklassiker noch geriebenen Käse. Guten Appetit!

Was du von uns bekommst

- 250g Orecchiette ¹
- 1 Packung Pinienkerne
- 1 rote Paprika
- 1 gelbe Paprika
- 1 Minigurke
- 1 Packung Kirschtomaten
- 20g frisches Basilikum
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Mozzarella ⁷
- 1 Stückchen Hartkäse ^{3,7}

Was du zu Hause benötigst

- Salz und schwarzer Pfeffer
- Olivenöl

Küchenutensilien

- großer Kochtopf
- mittelgroße Pfanne
- Stabmixer mit hohem Gefäß
- Küchenreibe
- 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 1048kcal, Fett 45.4g, Kohlenhydrate 111.9g, Eiweiß 41.3g



1. Pasta kochen

In einem großen Topf ausreichend gesalzenes Wasser für die **Pasta** zum Kochen bringen. Inzwischen die **Pinienkerne** in einer mittelgroßen Pfanne bei mittlerer Hitze ohne Fett leicht anrösten und auf einen Teller geben. Die Pfanne aufbewahren. Die **Pasta** in das kochende Wasser geben und in 9-11Min. bissfest kochen. In ein Sieb abgießen, abtropfen lassen und zurück in den Topf geben.



4. Käse vorbereiten

Den **Mozzarella** kurz abtropfen lassen und mit den Fingern in kleine Stücke zerzupfen. Den **Hartkäse** fein reiben.



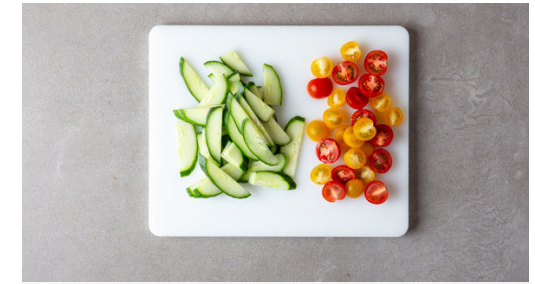
2. Paprika schneiden

Die **Paprika** vierteln, entkernen und in ca. 0,5cm dünne Streifen schneiden. In derselben Pfanne mit 1EL Olivenöl bei mittlerer Hitze 4-5Min. anbraten, bis die **Paprika** auf beiden Seiten schön angeröstet und gebräunt ist. Anschließend in eine Schüssel geben und abgedeckt 3-4Min. ausdampfen lassen.



5. Pesto zubereiten

Jeweils **2/3 der Basilikumblätter**, des **Knoblauchs** und der **Pinienkerne** in ein hohes Gefäß geben, 2-3EL Olivenöl, 1-2EL Wasser sowie die **1/2 des geriebenen Käses** dazugeben und alles mit einem Stabmixer zu einem **Pesto** pürieren. Ggf. etwas mehr Wasser hinzufügen. Das **Pesto** unter die **Pasta** mengen.



3. Gurke schneiden

Die **Gurke** der Länge nach halbieren und leicht schräg in dünne Scheiben schneiden. Die **Kirschtomaten** halbieren. Die **Basilikumblätter** von den Stängeln zupfen. Den **Knoblauch** schälen und fein würfeln.



6. Anrichten und servieren

Die **Paprikastreifen**, die **1/2 der Gurken** und die **1/2 der Kirschtomaten** mit der **Pasta** vermengen. Die **Pasta** mit den **restlichen Gurken** und **Tomaten**, dem **restlichen Basilikum**, den **Pinienkernen**, dem **restlichen Käse** und dem **Mozzarella** anrichten und servieren. Wer mag, kann den **Salat** noch mit ca. 1EL Olivenöl beträufeln.