



Halloumi-Zucchini-Pasta

mit Tomaten und Pinienkernen



20-30min



2 Personen

Schnelle Pasta auf die raffinierte Art: Mit geriebener Zucchini, gerösteten Pinienkernen, aromatischen Kapern und frischem Thymian ist die leckere Tomatensauce eigentlich schon unschlagbar gut, der knusprig angebratene Halloumi setzt dem feinen Mahl dann doch noch das Krönchen auf.

- 250g Tagliatelle ¹
- 1 Zucchini
- 1 Packung Kapern
- 1 Packung Halloumi ⁷
- 1 Packung Pinienkerne
- 15g frisches Basilikum & Zitronenthymian
- 1 Dose gehackte Tomaten
- 1 Stückchen Hartkäse ^{3,7}

- Salz und schwarzer Pfeffer
- Olivenöl

- große Pfanne
- mittelgroßer Kochtopf
- Küchenreibe
- Sieb

Allergene

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

Energie 1028kcal, Fett 43.6g,
Kohlenhydrate 107.0g, Eiweiß 49.4g



1. Zucchini reiben

In einem mittelgroßen Topf ausreichend gesalzenes Wasser für die **Pasta** zum Kochen bringen. Die **Zucchini** mit einer Küchenreibe grob raspeln. Die **Kapern** in einem Sieb abspülen und mit etwas Küchenkrepp trocken tupfen. **Tipp:** Wer mag, kann die **Kapern** grob hacken. Den **Halloumi** in ca. 0,5cm dünne Scheiben schneiden.



4. Zucchini braten

Die **Zucchini** und die **Kapern** in derselben Pfanne mit 1EL Olivenöl bei mittlerer Hitze ca. 3Min. anbraten. Die **Zitronenthymianblätter** von den Stängeln streifen und untermischen.



2. Pasta kochen

Die **Pasta** in das kochende Wasser geben und in 7-9Min. bissfest kochen. In ein Sieb abgießen, zurück in den Topf geben und warm halten.



5. Sauce ansetzen

Das **Gemüse** mit den **gehackten Tomaten** ablöschen und ca. 6Min. bei mittlerer Hitze sanft köcheln lassen, dann den **Halloumi** unterheben. Die **Basilikumblätter** von den Stängeln zupfen und grob schneiden. Den **Käse** fein reiben.



3. Halloumi braten

Die **Pinienkerne** in einer großen Pfanne bei mittlerer Hitze ohne Zugabe von Fett ca. 2Min. goldbraun anrösten. Zum Abkühlen aus der Pfanne nehmen und beiseitestellen. Den **Halloumi** in derselben Pfanne ohne Zugabe von Fett bei mittlerer Hitze rundum in 3-5Min. knusprig anbraten, anschließend auf einem Teller beiseitestellen.



6. Pasta fertigstellen

Die **Pasta** unter die **Sauce** heben und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die **Halloumi-Zucchini-Pasta** mit den **Pinienkernen**, dem **Basilikum** und dem **Käse** garniert servieren.