



Zucchini-Tomaten-Orecchiette

mit Mozzarella und Pinienkern-Crunch



30-40min



3-4 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

- 500g Orecchiette ¹
- 1 Zucchini
- 2 Knoblauchzehen
- 1 rote Jalapeño-Chilischote
- 30g frisches Basilikum & Thymian
- 1 unbehandelte Zitrone
- 2 Stückchen Hartkäse ^{3,7}
- 1 Packung Kirschtomaten
- 2 Packungen Pinienkerne
- 1 Packung Panko-Paniermehl ¹
- 2 Mozzarellas ⁷

Was du zu Hause benötigst

- Salz und schwarzer Pfeffer
- Olivenöl

Küchenutensilien

- großer Topf mit Deckel
- mittelgroße Pfanne
- Küchenreibe
- Zitronenpresse
- 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 815kcal, Fett 28.8g, Kohlenhydrate 105.7g, Eiweiß 29.5g



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 würfeln. Für alle, die es gerne etwas scharf mögen: Die **Chilischote** in feine Ringe schneiden und entkernen. Die **Chilikerne** aufbewahren.



2. Pasta kochen

Die **Pasta** in das kochende Wasser geben und in 9-11Min. bissfest kochen. Vor allem am Anfang regelmäßig umrühren, damit die **Nudeln** nicht zusammenkleben. 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.



4. Tomaten anbraten

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



5. Crunch zubereiten

Die Pfanne mit etwas Küchenkrepp auswischen und anschließend die **Pinienkerne** und das **Panko-Paniermehl** mit 1-2EL 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 schneiden

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