

Pastashop24.de

Tubetti ai Zucchini, Pinoli e Pecorino Tubetti mit Zucchini, Pinienkernen und Pecorino

Zutaten für 4 Personen:

500g Tubetti al Limone e Pepe Nero
3-4 grosse Zucchini
1 rote Paprika
1-2 Knoblauchzehen
1 Chilischote
Olivenöl
2-3 EL Pinienkerne
etwas frisches Basilikum
Salz
Pfeffer
grob geriebenen Pecorino



Zubereitung:

Zucchini waschen, trocknen und in Würfel schneiden. Paprika entkernen und in kurze Streifen schneiden. Knoblauchzehen schälen und fein hacken. Chilischote entkernen und würfeln. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und Knoblauch und Chilischoten kurz anbraten. Zucchiniwürfel dazugeben und goldbraun anbraten. Paprika etwas später dazugeben.

Pinienkerne ohne Fett goldbraun rösten. Die Nudeln in Salzwasser (ideal: grobes Meersalz) al dente kochen.

Gehacktes Basilikum und geröstete Pinienkerne zu den Zucchini geben und daruntermengen. Abgeseigte Tubetti unter das Zucchini Gemüse mengen und eine Handvoll Pecorino daruntermischen. Auf vorgewärmte Teller geben und mit etwas Pecorino und Basilikum garnieren.