

Rezept

Bunte Pasta mit Hüttenkäse

Ein Rezept von Bunte Pasta mit Hüttenkäse, am 28.06.2026

Zutaten

Zutaten:

100 g Maisnudeln	2 Zucchini (max. 150 g)
4 Möhren (ca. 400 g)	½ Bund Basilikum (ersatzweise Petersilie)
1 EL Olivenöl	Salz
Pfeffer	50 g Parmesan
250 g körniger Frischkäse (laktosefrei)	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 415 kcal, 11 g F, 27 g EW, 49 g KH

Zubereitung

1. Nudeln nach Packungsanweisung in kochendem Salzwasser bissfest garen. Die Zucchini waschen, putzen und in kleine Würfel schneiden, Möhren putzen, dünn schälen und in feine Scheiben hobeln. Basilikum abbrausen, trocken schütteln. Die Blättchen von den Stängeln zupfen und grob schneiden.
2. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Zucchini und Möhren darin bei mittlerer Hitze ca. 5 Min. andünsten. Dann salzen, pfeffern, mit 50 ml Wasser ablöschen und zugedeckt bei mittlerer Hitze 5 Min. garen.
3. Pasta am Ende der Garzeit in ein Sieb abgießen und tropfnass zum Gemüse geben. Alles gut durchmischen und zugedeckt ohne weitere Wärmezufuhr ca. 5 Min. ziehen lassen. Zuletzt den Parmesan reiben und mit Hüttenkäse und Basilikum unter die Pasta mischen.