Rezept

Orecchiette mit Zucchini

Ein Rezept von Orecchiette mit Zucchini, am 14.06.2025

Zutaten

450 g	Orecchiette
2	große Zucchini
1	rote Chilischote
150 g	Schafskäse (Feta)
je 5 Stängel	Basilikum und Petersilie
je 2 EL	Rosinen und Pinienkerne
75 ml	Weißwein (ersatzweise Gemüsebrühe)
	Salz
1	Knoblauchzehe
12	schwarze Oliven (ohne Stein)
2 Stängel	Minze
2 EL	Olivenöl
	Pfeffer

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 590 kcal

Zubereitung

1. Für die Nudeln in einem großen Topf reichlich Wasser aufkochen und salzen. Die Orecchiette hineingeben und nach Packungsanweisung bissfest garen. Anschließend in ein Sieb abgießen und abtropfen lassen.

2. Inzwischen Zucchini waschen, putzen, längs halbieren oder vierteln und in dünne Scheiben schneiden. Knoblauch schälen und fein würfeln. Chilischote längs halbieren und die Kerne entfernen, die Hälften waschen und fein hacken. Oliven längs in dünne Streifen schneiden, den Schafskäse grob zerbröckeln. Kräuter abbrausen und trocken schütteln, die Blättchen abzupfen und nach Belieben in Streifen schneiden.

3. Das Öl in einer beschichteten Pfanne erhitzen, darin die Zucchini bei großer Hitze hellbraun anbraten. Knoblauch, Chili, Rosinen und Pinienkerne hinzufügen und braten, bis die Zucchini schön gebräunt sind. Salzen, pfeffern und mit Wein ablöschen, den Wein vollständig verkochen lassen. Oliven unterrühren und die Zucchini bei kleiner Hitze 2-3 Min. weitergaren, eventuell etwas Nudelkochwasser hinzufügen, damit sie nicht anbrennen.

4. Die Nudeln in die Pfanne geben, alles gut durchrühren und warm werden lassen, dann die Kräuter und den Schafskäse unterheben. Pfeffer grob darübermahlen und sofort servieren.