

Rezept

## Pasta am Spieß

Ein Rezept von Pasta am Spieß, am 13.05.2025

### Zutaten

<b>24</b> frische Cappelletti (250 g, aus dem Kühlregal, Nudelhalbmonde z. B. mit Ricotta und Basilikum gefüllt)	Salz
<b>2 TL</b> Zitronensaft	<b>2</b> Bio-Mini-Salatgurken
Pfeffer	<b>300 g</b> Sahnejoghurt
	<b>1-2 TL</b> Birnendicksaft
	<b>2</b> Holz-Schaschlikspieße

### Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 2 kleine Esser | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 605 kcal

### Zubereitung

1. Die Cappelletti nach Packungsanweisung in kochendem Salzwasser bissfest garen. In ein Sieb abgießen, kalt abspülen und gut abtropfen lassen.
2. Die Gurken waschen und trocknen. 1 Gurke quer in 24 Scheiben schneiden. Die zweite Gurke grob in eine Schüssel raspeln und mit 4-5 Prisen Salz bestreuen.
3. Den Joghurt mit Zitronensaft, Birnendicksaft und je 2-3 Prisen Salz und Pfeffer verrühren. Die Gurkenraspel leicht ausdrücken, die austretende Flüssigkeit abgießen. Die Gurkenraspel unter den Joghurt heben, die Joghurtsauce nochmals abschmecken.
4. Auf die Schaschlikspieße zuerst waagrecht je 1 Gurkenscheibe stecken und nach hinten schieben. Dann je 5 Cappelletti und 5 Gurkenscheiben abwechselnd senkrecht nacheinander auffädeln. Zuletzt je 1 Cappelletto waagrecht aufspießen.
5. Die Joghurtsauce auf zwei Teller verteilen und je zwei lauwarme Nudelspieße darauf anrichten. Sofort servieren.