Rezept

Pasta mit Orangenmozzarella

Ein Rezept von Pasta mit Orangenmozzarella, am 02.06.2025

Zutaten

1/2	Bio-Orange
1	Frühlingszwiebel
1/2 TL	Fenchelsamen
125 g	Mozzarella
200 g	kurze Nudeln (z. B. Penne oder Fusilli)
1	Knoblauchzehe
1/2	getrocknete Chilischote
1/4 Bund	Petersilie
2 EL	Olivenöl, Salz
1 EL	Pinienkerne

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 2 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 630 kcal

Zubereitung

1. Die Orangenhälfte heiß waschen und abtrocknen, die Schale abschneiden und fein hacken. Knoblauch schälen und in Stifte schneiden. Frühlingszwiebel putzen und waschen, den weißen und hellgrünen Teil in Ringe schneiden. Chili und Fenchelsamen im Mörser zerdrücken. Die Petersilie waschen und fein hacken. Mozzarella würfeln und mit den zerkleinerten Zutaten sowie dem Öl mischen und salzen.

2. Für die Nudeln reichlich Wasser mit Salz zum Kochen bringen. Die Nudeln darin nach Packungsangabe al dente kochen. Die Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett bei mittlerer Hitze unter Rühren goldgelb rösten. Die Nudeln abgießen, in einer vorgewärmten Schüssel mit der Mozzarellamischung vermengen und kurz stehen lassen. Mit den Pinienkernen bestreut in vorgewärmten Tellern servieren.