

Rezept

# Penne mit Zuckerschoten

Ein Rezept von Penne mit Zuckerschoten, am 19.04.2024

## Zutaten

<b>200 g</b> Penne	Salz
<b>125 g</b> Zuckerschoten	<b>150 g</b> geröstete rote Paprikaschoten (Glas)
<b>30 g</b> Walnusskerne	<b>3 EL</b> Olivenöl
<b>2 TL</b> gehackter Rosmarin	Pfeffer
<b>150 g</b> Mini-Mozzarellakugeln (Kühlregal)	<b>1 Handvoll</b> Basilikumblätter

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 825 kcal

## Zubereitung

1. Die Nudeln nach Packungsangabe in 2 l kochendem Salzwasser garen.

---

2. Inzwischen die Zuckerschoten putzen, waschen und schräg halbieren. Die Paprika abtropfen lassen und in Streifen schneiden. Die Nüsse grob hacken.

---

3. Das Öl in einer großen Pfanne erhitzen. Die Zuckerschoten und Walnüsse hineingeben und bei mittlerer Hitze unter Wenden 3-4 Min. braten. Mit Rosmarin, Salz und Pfeffer würzen. Die Paprikaschoten dazugeben und kurz mitbraten.

---

4. Die Nudeln abgießen und tropfnass unter das Gemüse mischen. Die Mozzarellakugeln abtropfen lassen, unterheben und bei milder Hitze 2-3 Min. ziehen lassen. Die Gemüse-Nudeln auf Teller verteilen und mit dem Basilikum bestreuen.