

Rezept

Penne mit Zuckerschoten

Ein Rezept von Penne mit Zuckerschoten, am 19.04.2024

Zutaten

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