

## Fusilli mit Zucchini, Mozzarella und schwarzen Oliven

VORBEREITEN

15  
Min.

ZUBEREITEN

25  
Min.

NIVEAU



### Zutaten für 2 Personen

1 Zucchini  
220 g Fusilli  
8 schwarze Oliven  
2 Knoblauchzehen  
125 g Mozzarella  
1 Bund Basilikum  
50 g Pecorino (gerieben)  
Olivenöl  
schwarzer Pfeffer

Wenn der große Pasta-Hunger kommt, ist dieses schnelle Gericht mit frischen Zutaten genau das Richtige: cremig, würzig und super lecker!

- 1 -

Fusilli nach Packungsanleitung in Salzwasser zubereiten. Etwa 4 EL Nudelwasser abschöpfen und für einen späteren Schritt verwahren.

- 2 -

In der Zwischenzeit Zucchini in etwa 1 cm große Würfel

schneiden. Oliven grob hacken. Knoblauchzehen schälen und zerdrücken. Mozzarella in mundgerechte Stücke schneiden. Basilikumblätter von den Stängeln zupfen und fein hacken.

- 3 -

1 EL Olivenöl in einer großen Bratpfanne bei mittlerer Stufe erhitzen. Oliven hinzufügen und etwa 2 Minuten anbraten. Anschließend in eine Schüssel füllen und beiseitestellen. In der gleichen Pfanne Zucchini mit etwas Olivenöl anbraten. Knoblauch dazugeben und ca. 4 Minuten garen lassen.

- 4 -

Oliven und abgeschöpftes Nudelwasser in die Pfanne geben. Kurz aufkochen lassen, anschließend Hitze reduzieren. Pasta und Mozzarella untermengen und garen, bis der Mozzarella leicht geschmolzen ist. Zum Schluss Basilikum und Pecorino untermischen.

- 5 -

Pasta auf Tellern anrichten und nach Belieben mit etwas Olivenöl besprenkeln und mit schwarzem Pfeffer bestreuen.