

Orecchiette mit Garnelen und Chili-Zucchini

VORBEREITEN

15
Min.

ZUBEREITEN

15
Min.

NIVEAU



Zutaten Für 2 Personen

200 g Orecchiette
2 Esslöffel Olivenöl
2 Knoblauchzehen
20 g Kapern
1 rote Chili
2 Zucchini
250 g Garnelen
70 g Rucola
5-10 g frische Minze
1 Bio-Zitrone

Eine ausgefallene Sorte Pasta macht sich besonder gut auf dem Teller. Zusammen mit Garnelen und feurigen Zucchini eine gelungene Mischung. Minze und Zitronenabrieb verleihen dem Gericht eine besonders angenehme Frische.

- 1 -

In einem großen Topf 1 Liter Wasser mit etwas Salz zum Kochen bringen. Orecchiette darin 12 Minuten kochen.

- 2 -

In der Zwischenzeit eine große Pfanne mit 2 EL Olivenöl erhitzen.

- 3 -

Zucchini waschen und in schmale Scheiben schneiden, Knoblauch schälen und fein hacken sowie die Chili von ihren Samen entfernen und ebenfalls fein hacken.

- 4 -

Knoblauch, Chili, Kapern, Zucchinischnitten und 1 TL Salz in die Pfanne geben und unter Rühren 3 Minuten dünsten.

- 5 -

Garnelen unter fließendem Wasser abspülen und mit etwas Küchenpapier leicht trocken tupfen.

- 6 -

Die Pfanne auf höchste Stufe erhitzen, Garnelen zu den Zucchini geben und 2 Minuten unter Rühren scharf anbraten.

- 7 -

Orecchiette nach Ablauf der Kochzeit abgießen. Dabei 60 ml Nudelwasser auffangen.

- 8 -

Die Schale der Bio-Zitrone mit einer feinen Reibe abreiben. Darauf achten, dass Sie nicht die weiße Haut der Zitrone mit abreiben, da sie sehr bitter schmeckt.

- 9 -

Nudeln, Minze, Zitronenabrieb sowie das aufgefangene Kochwasser in die Pfanne geben und gut vermengen.

Orecchiette mit Garnelen und Chili-Zucchini

- 10 -

Mit Salz und Pfeffer abschmecken und Rucola unterheben.