MEIN GENUSS



Pasta mit Zucchinicreme



It’s a match!

It's a match! Unser Thymian verleiht deinen Speisen mediterrane Geschmacksnoten.

Vorbereitung **15 min**

Niveau **Mittel**

Zubereitung **20 min**

Zubereitung

1. Zuerst in einer Pfanne die Pinienkerne ohne Öl so lange rösten, bis sie deutlich Farbe annehmen, dann für später zur Seite stellen. Als Nächstes die Spaghetti oder eine andere Pasta nach Wahl nach Packungsanweisung zubereiten.
2. Währenddessen das Gemüse waschen. Die Zucchini ebenso wie den Lauch in feine Scheiben schneiden. Nun den Knoblauch, Zwiebel und Chili sehr fein hacken. Außer die Zucchini alles in Olivenöl anbraten. Nach ca. 3 Minuten die Zucchini hinzugeben und alles zusammen weiter andünsten, bis das Gemüse eine leichte Braunfärbung annimmt. Mit Thymian, Salz und Pfeffer würzen.
3. Anschließend das Gemüse mit Weißwein ablöschen und etwas einköcheln lassen. Anschließend den Frischkäse unterrühren. Wenn die Soße etwas flüssiger sein soll, einfach etwas Nudelwasser hinzugeben.
4. Nun kommt der Mixer oder der Pürierstab zum Einsatz: Den Pfanneninhalt kurz abkühlen lassen, in ein geeignetes Gefäß geben und alles zusammen fein pürieren. Die Masse sollte ungefähr die Konsistenz von Pesto haben. Bei Bedarf noch einmal nachwürzen.
5. Die getrockneten Tomaten abtropfen lassen und dann in kleine Stücke schneiden. Zusammen mit den Pinienkernen in getrennte Schüsseln geben.
6. Zum Schluss die Pasta mit der Creme aus Zucchini anrichten. Nach Wunsch nun die getrockneten Tomaten und die Pinienkerne dazugeben. Mit Parmesan bestreuen und sofort servieren.

Zutaten

4 EL Pinienkerne
Getrocknete Tomaten nach Geschmack
500 g Zucchini
100 g Lauch
2 Zwiebeln
2 Knoblauchzehen
200 g Frischkäse
Weißwein
Parmesan
2 TL Thymian, gerebelt
1 Chili, getrocknet
Olivenöl
Salz und Pfeffer
500 g Pasta

Du bist auf der Suche nach einem passenden Gewürz für dein Rezept? Mit dem Code **FOODIE22** erhältst du 10 % Rabatt* auf deine nächste Bestellung.

*Mindestbestellwert 20 €. Nicht mit anderen Rabatten und Gutscheinen kombinierbar. Barauszahlung nicht möglich. Gutschein gültig bis zum 14.05.2027.

MEIN GENUSS