



PENNETTE CON ZUCCHINE, POMODORINI, BASILICO E MOZZARELLA DI BUFALA LAUWARME SIZILIANISCHE PENNETTE MIT ZUCCHINI, DATTELTOMATEN, BASILIKUM UND BÜFFELMOZZARELLA



Zutaten für vier Personen

500 gr Vallolmo Pennette (oder andere Pasta mit rauer Oberfläche)

250 gr Büffelmozzarella DOP

100 gr Datteltomaten

1 Bund Basilikum

1 Zweig Rosmarin

50 gr Zucchini (in Streifen)

½ Limette

Pfeffer, Salz, natives Olivenöl extra



Zubereitung

Die Datteltomaten halbieren, Zucchini in Streifen schneiden und in der Pfanne blanchieren, den Büffelmozzarella in kleine Würfel schneiden. Dann die Pasta in reichlich Salzwasser für ca. 8 Minuten kochen lassen.



Für die Sauce

Olivenöl in der Pfanne auf 100 °C erhitzen, die Datteltomaten, die Zucchini und das Basilikum sowie den Rosmarin dazugeben, das ganze für ca. 2 Minuten köcheln lassen. Den Herd auf 60 °C herschalten und gleichzeitig eine Kelle Pastawasser hinzufügen.



Nach einem kurzen Moment den Herd ausschalten und, wenn die Pasta gar ist, Büffelmozzarella, Salz, Pfeffer sowie den Limettensaft dazugeben. Das ganze zwei- bis dreimal durchschwenken und anrichten.

Teller wie auf dem Foto servieren, zum Abschluss gibt es einen "Pfiff" natives Olivenöl extra dazu.