



## ZUCCHINI-NUDELN MIT BACK-MOZZARELLA PATTY

### ZUBEREITUNG

Zubereitungszeit: 30 Min.

1. Die Nudeln in Salzwasser kochen. Die Zucchini in feine Julienne schneiden.
2. Die Rispentomaten auf einem Backblech verteilen, mit Olivenöl beträufeln und mit Salz und Pfeffer würzen. Für 10 Minuten bei 180° C Umluft im Ofen backen.
3. Die Back-Mozzarella Patties bei 160° C Umluft für 8-9 Minuten im Ofen backen.
4. In einer trockenen Pfanne die Pinienkerne rösten, dann Olivenöl hinzufügen. Die Zucchini-Julienne darin anschwitzen und das Pesto untermengen. Alles gut vermischen. Anschließend die gekochten Nudeln einrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
5. Die Nudeln zusammen mit den geschmolzenen Rispentomaten, den geschnittenen Back-Mozzarella Patties und frischem Basilikum auf einem Teller anrichten und servieren.



### ZUTATEN

10

2 kg	Nudeln
4	Zucchini
2 Schalen	Rispettomaten
10	Alpenhain Back-Mozzarella Patties
2 Gläser	grünes Pesto
1 Topf	Basilikum
	Pinienkerne
	Olivenöl
	Salz, Pfeffer