



Calamarata mit Pesto und Zucchini

Einfach und super cremig

- Portionen | 2
- Zubereitung | 20 m
- Backzeit | 30 m
- Bereit in | 40 m

ZUTATEN

- 180-200g Calamarata
- 3 grosse San Marzano Tomaten
- 3 Thymianzweige
- 3-4 Knoblauchzehen
- eine kleine Zucchini
- 8g Parmesan
- Salz
- Olivenöl

ZUBEREITUNG

Den Backofen auf 220°C vorheizen.

Die Tomaten waschen und längs dritteln. Diese mit etwas Öl, Salz, Thymian und Knoblauch in eine Auflaufform oder Backblech legen. Im Ofen 30 Minuten rösten.

Die Zucchini waschen und in Scheiben schneiden. Diese in einer Schüssel mit

1 EL Olivenöl und etwas Salz gut mischen.

Die Zucchinischeiben in einer Grillpfanne beidseitig braten. Beiseitelegen.

In der Zwischenzeit die Calamarata al dente kochen.

Die Tomaten aus dem Ofen nehmen und in einem Mixbehälter geben. Die Knoblauchzehen, die ebenfalls im Ofen waren, zu den Tomaten auspressen.

40ml Olivenöl, einige Thymianblätter und Parmesan beifügen und alles gut pürieren.

Die Pasta absieben und dabei etwas Nudelwasser auffangen.

Die Sauce zu der Calamarata geben, allenfalls etwas Nudelwasser beifügen und gut mischen.

Dann die Zucchini zur Pasta geben, dabei einige für die Garnitur aufbewahren, und alles gut untermischen.

Die Pasta in Teller anrichten und mit einigen Zucchini, Thymian und ev. Parmesan garnieren.