



Zucchini - Piccata auf Tomatenkompott mit Rucolapesto und Nudeln

Zucchini putzen und in ½ cm dünne Scheiben schneiden. Eier in einer Schüssel verquirlen, den Parmesan zufügen und vermengen. Die Zucchini-scheiben darin wenden und in einer beschichteten Pfanne von beiden Seiten mit etwas Olivenöl (je 1 Minute) braten. Würzen.

Zwiebel abziehen und in Würfel schneiden. Knoblauch abziehen und etwas andrücken. Tomaten putzen, Strunk entfernen, vierteln, Kerne heraus schneiden und grob würfeln. Zwiebel und Knoblauch in einem Topf mit dem Öl goldgelb angehen lassen. Tomaten zufügen, Thymian abreiben, etwas klein schneiden und mit dazu geben. Kurz angehen lassen und mit Salz, Pfeffer und etwas Zucker abschmecken.

Nudeln laut Packungsangaben kochen.

Rucola putzen, waschen und wieder trocken schleudern. Pinienkerne in einer Pfanne ohne Öl goldgelb rösten und wieder abkühlen lassen. Knoblauch abziehen. Rucola grob klein schneiden und zusammen mit dem Öl kurz mixen. Pinienkerne, Knoblauch und Parmesan zufügen und noch einmal mixen.

Anrichten.



Zutaten für 4 Portionen:

- 1 Zucchini
- 2 Ei(er)
- 80 g Parmesan, frisch gerieben
- 1 Zwiebel(n)
- 1 Zehe/n Knoblauch
- 2 EL Olivenöl
- 8 Tomate(n)
- 1 Zweig/e Thymian
- Salz
- Pfeffer
- Zucker
- 400 g Nudeln
- 100 ml Olivenöl
- 1 Bund Rucola
- 2 EL Pinienkerne
- 1 Zehe/n Knoblauch
- 2 EL Parmesan, frisch gerieben

Verfasser: chefkoch

Dieses Rezept als Videoanleitung bei chefkoch.tv!

Fast wie bei einem Kochkurs zeigen wir Ihnen Schritt für Schritt wie Sie ein perfektes Gericht zubereiten können. Wann und so oft Sie möchten. Anschauen!



Arbeitszeit: ca. 1 Std.
Schwierigkeitsgrad: normal
Brennwert p. P.: keine Angabe