

Kochen

Rezept von Martin Gehrlein aus der Sendung Kaffee oder Tee vom 02.06.2026

Orecchiette mit Zucchini, Zitrone und Ricotta

Für 4 Personen

Zutaten

500 g Orecchiette oder Penne, Fusilli
 etwas Salz
 1 Schalotte
 2 Zucchini, mittelgroß, grün und gelb
 150 g Kirschtomaten
 1 Biozitrone
 2 EL Olivenöl oder anderes Pflanzenöl
 etwas Pfeffer
 80 g Ricotta oder Frischkäse, Doppelrahmstufe
 1 Bund Basilikum
 50 g Parmesan

Zubereitung

1. Nudeln nach Packungsanleitung in Salzwasser, bissfest garen.
2. Schalotte abziehen und fein würfeln oder in feine Spalten schneiden. Zucchini und Tomaten abbrausen, trocknen und halbieren. Zucchini in Scheiben schneiden. Zitrone heiß abbrausen, trocknen. Etwas Schale dünn abreiben. Zitrone halbieren und den Saft auspressen.
3. In einer Pfanne 1 EL Öl erhitzen. Schalotten darin glasig andünsten. Tomaten zugeben und etwa 2-3 Minuten mitdünsten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Schalotten und Tomaten auf einen Teller geben.
4. Übriges Öl in der Pfanne erhitzen. Zucchini-scheiben darin goldbraun braten. Schalotten und Tomaten zugeben und mit Salz und Pfeffer würzen. Zitronensaft und -schale untermischen.
5. Nudeln abgießen, dabei ca. 100 ml Nudelwasser auffangen.
6. Nudeln mit der Hälfte Nudelwasser zum Gemüse geben. Ricotta untermischen und erneut abschmecken. Ist die Soße nicht sämig genug, noch etwas Nudelwasser unterrühren.
7. Basilikumblätter abzupfen, Stiele nach Belieben kleinschneiden und unter das Gemüse mischen.
8. Parmesan reiben. Nudeln mit Parmesan und Basilikum anrichten und servieren.

Das Video zum Rezept finden Sie hier:

<https://www.swr.de/video/sendungen-a-z/kaffee-oder-tee/rezept-pasta-mit-zucchini-und-zitrone-100.html>

Bitte beachten Sie, dass unsere Videos eine Sichtbarkeit von 2 Jahren haben und nach Ablauf der Frist nicht mehr zu finden sind.