

## „Silvia kocht“ - wochentags um 14.00 Uhr in ORF 2

Fotocredit: Simeon Baker



## Zoodles mit Basilikum, Tomaten, Kapern und Ziegenkäse

**Koch: Max van Triel**

### Zutaten

(4 Personen)

Für das Basilikum-Pesto

- 20 g geröstete Pinienkerne
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Stock Basilikum
- 50 g geriebenen Hartkäse
- 100 g Olivenöl
- Salz & Pfeffer

Für die Zoodles

- 800 g Zucchini
- 100 ml Weißwein
- ½ Zwiebel
- 10 Cocktailtomaten
- 1 TL kleine Kapern
- 2 EL Olivenöl
- 1 EL Tomatenmark
- Salz & Pfeffer

Für die Garnitur

- geriebener Hartkäse
- 150 g Ziegenkäse
- frische Basilikumblätter

Quelle: ORF extra

## Zubereitung

**1.** Für das Pesto die gerösteten Pinienkerne, die Knoblauchzehe, die gezupften Basilikumblätter, etwas Salz und Pfeffer sowie den geriebenen Hartkäse in ein hohes Gefäß geben. Nun alles mit einem Stabmixer pürieren und nach und nach das Olivenöl einfließen lassen.

**2.** Nun die halbierten Cocktailtomaten, die in Würfel geschnittene Zwiebel und die Kapern in einer Pfanne in Olivenöl anschwitzen, salzen und pfeffern und kurz köcheln lassen. Dann das Tomatenmark hinzugeben, mit dem Weißwein ablöschen und alles etwas einkochen lassen.

**3.** Für die Zoodles die Zucchini mit einem Spiralschneider in Spaghetti-Form schneiden, diese kurz unter heißem Wasser abspülen und dann sofort in die Pfanne zum Gemüse geben und durchschwenken.

**Tipp:** Sollten Sie keinen Spiralschneider zuhause haben, einfach mit einem Sparschäler der Länge nach dünne Streifen von der Zucchini herunterschälen.

**4.** Zum Schluss die Zoodles auf 4 tiefe Teller aufteilen, diese großzügig mit dem Basilikum-Pesto beträufeln und mit etwas zerbröseltem Ziegenkäse und geriebenem Hartkäse bestreuen und mit frischen Basilikumblättern garnieren.