

PASTA CAPRESE / PASTA MIT ROTEM PESTO UND MOZZARELLA / SCHNELLE KÜCHE



Dieses Rezept ist im Handumdrehen zubereitet. Die Pasta habe ich verfeinert mit rotem Pesto, Mini-Mozzarellabällchen, Pinienkernen, Kirschtomaten und Basilikum.



Zubereitungszeit

20 Minuten

PORTIONSRECHNER:

Portionen: 2

ZUBEREITUNG

Lass etwa 2 Liter Wasser in einem großen Topf aufkochen. Füge 1 TL Salz hinzu und koche die Nudeln darin bissfest. Bereite inzwischen die Soße zu.

Röste die Pinienkerne in einer tiefen Pfanne ohne Fett an, bis sie Farbe angenommen haben. Füge das Pesto hinzu und lass es aufkochen. Stelle die Hitze nun auf minimalste Stufe. Warte nun, bis die Nudeln fertig sind. Halbiere inzwischen die Tomaten.

Gib etwa 40-50 ml der Nudelflüssigkeit mit zur Soße und lass sie auf höchster Stufe kurz aufkochen und leicht einkochen. Gieß die Nudeln ab. Füge die Kirschtomaten, Mozzarellabällchen und Basilikumblätter zur Soße hinzu und rühre sie durch. Füge die Nudeln hinzu und schwenke die Pfanne. Füge bei Bedarf Salz und Pfeffer hinzu.

Serviere das Gericht mit frisch geriebenem Parmesan.

Viel Spaß beim Nachkochen, eure Sally!

ZUTATEN:

- 300 g** Nudeln (z. B. Fusilli)
- 50 g** Pinienkerne
- 100 g** rotes Pesto
- 100 g** Cocktailtomaten
- 200 g** Mini Mozzarella
- 12** Basilikum Blätter
- Parmesankäse zum Bestreuen