Gebratene Pasta mit Tomaten und Dill-Creme

Zeit gesamt
25min

Zubereitungszeit
25min

Schwierigkeit
Einfach

Zutaten

für 4 Portionen

Knoblauchzehen	2 St.
Cherrytomaten	800 g
Dill, frisch	20 g
Zitronen	1 St.
Crème fraîche	200 g
Salz	
Pfeffer, schwarz gemahlen	
Cappeletti mit Ricotta-Basilikum-Füllung	800 g
Butter	5 EL
Zucker	

Zubereitung

Küchenutensilien

kleine Schüssel, großer Topf, große Pfanne, Sieb

1. Knoblauch mit einem Messerrücken platt drücken und schälen. Tomaten waschen. Dill waschen, trocken schütteln, grobe Stiele entfernen und fein hacken. Zitrone heiß waschen und etwa 1 TL Schale fein abreiben.

2. In einer Schüssel Crème fraîche mit Dill und Zitronenschale verrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

3. In einem Topf ca. 5 l Salzwasser aufkochen. Cappeletti im siedenden Salzwasser ca. 2 Min. garen. Anschließend in ein Sieb abgießen und abtropfen.

4. In einer Pfanne Butter auf hoher Stufe erhitzen. Knoblauch mit Tomaten ca. 3 Min. anbraten. Mit Zucker bestreuen und Cappeletti zugeben. Zusammen ca. 5 Min. goldbraun braten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Gebratene Pasta mit Tomaten und Dill-Creme auf Tellern verteilt servieren.

Guten Appetit!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	745 kcal
Kohlenhydrate	74 g
Eiweiß	23 g
Ballaststoffe	1 g
Fette	40 g