



Pasta mit rotem Pesto und Mozzarella

Zeit gesamt
 20minZubereitungszeit
 20minSchwierigkeit
Einfach

Zutaten

für 4 Portionen

| | |
|---------------------------|-------|
| Salz | |
| Fusilli | 600 g |
| Pinienkerne | 100 g |
| Pesto Rosso | 200 g |
| Cherrytomaten | 200 g |
| Mini Mozzarellakugeln | 400 g |
| Basilikum, frisch | 10 g |
| Pfeffer, schwarz gemahlen | |
| Parmesan, gerieben | 4 EL |

Zubereitung



Küchenutensilien

mittlerer Topf mit Deckel, große Pfanne, Sieb

1. Lass etwa 2 Liter Wasser in einem großen Topf aufkochen. Füge 1 TL Salz hinzu und koch die Nudeln darin bissfest. Bereite inzwischen die Soße zu.
2. 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.
3. 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.

Guten Appetit!

Nährwerte (pro Portion)

| | |
|----------------|-----------|
| Kaloriengehalt | 1147 kcal |
| Kohlenhydrate | 119 g |
| Eiweiß | 47 g |
| Ballaststoffe | 1 g |
| Fette | 54 g |