Pasta mit rotem Pesto und Mozzarella

Zeit gesamt
20min

Zubereitungszeit
20min

Schwierigkeit
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 koche 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