

Spaghetti mit Pesto & Tomaten

Hauptspeise

Gemüse

Käse

Nudelgerichte

Vegetarisch

Zubereitung

Schwierigkeit: ● ● ● ○ ○

Nudeln in kochendem Salzwasser nach Packungsanweisung bissfest kochen. 60 ml Nudelwasser in eine Tasse abschöpfen. Nudeln abseihen. Cocktailtomaten halbieren und in Olivenöl bei mittlerer Hitze kurz anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen. FELIX Pesto alla Genovese und Tomaten vermengen, Nudeln zugeben und mit 60 ml Nudelwasser 2 Minuten köcheln lassen. Mit Mozzarella Bällchen belegen und Parmesan bestreuen. Zum Schluss mit frischem Basilikum garnieren.

Tipp: Schmeckt natürlich auch mit FELIX Pesto Rosso und Gemüse nach Wahl.



Zutaten

1 Glas FELIX Pesto alla Genovese à 190 g

1 Hand voll Cocktailtomaten rot

1 Hand voll Cocktailtomaten gelb

240 g Spaghetti

1 Pkg. Mini Mozzarella
Frisches Basilikum

Olivenöl

Salz & Pfeffer