



Conchiglie al Pesto Rosso

Sie hatten ganzen Tag viel um die Ohren und sollen nun auch noch etwas Feines auf den Tisch zaubern? Mit dem unkomplizierten Pastarezept von Kochbuchautorin Nadja Zimmermann ist das Essen im Nu zubereitet.

Für 4 Personen

Zutaten

- 500 g Conchiglie oder andere Pasta
- 280 g in Öl eingelegte Tomaten
- 1 Bund Basilikum
- Cherrytomaten und Microgreens, nach Belieben

Zubereitung

1. Die Pasta nach Packungsanleitung kochen, 1 Tasse Pastawasser beiseitestellen, dann abgiessen und abtropfen lassen.
2. Währenddessen die in Öl eingelegten Tomaten inklusive 1–2 Esslöffel des Öls mit dem Basilikum pürieren. Etwas Pastawasser dazugeben und alles glatt verrühren.
3. Das Pesto unter die heisse Pasta mischen und sofort servieren.
4. Wer mag, mischt noch ein paar klein geschnittene Cherrytomaten darunter und garniert mit Microgreens.

Tipp: Für eine etwas cremigere Note 2 Esslöffel Mascarpone oder Ricotta unter die Pasta mischen.

Aus dem Buch: «LouMalou – entspannt, musikalisch, vegetarisch», über 90 einfache und schnelle Rezepte. Gerichte aus dem Alltag der populären Bloggerin und Autorin Nadja Zimmermann, AT Verlag

Quelle: <https://zeitlupe.ch/panorama/essen-trinken/>