Nah&Frisch

Foto&Rezept: www.riomare.at Professional

Pasta mit Basilikum-Frischkäse-Pesto, Thunfisch und Mozzarella

Hauptspeise Fischgerichte Nudelgerichte Schnelle Küche

ZUBEREITUNG

SCHWIERIGKEIT: ● ● ○ ○ ○

Reichlich gesalzenes Wasser zum Kochen bringen, die Nudeln kochen. Basilikum waschen, zusammen mit dem Öl, dem Parmesan, den Pinienkernen, dem Frischkläse und einer Prise Salz in einen Mixer geben und alles vermengen. Den Mozzarella und die Tomate in Würfel schneiden, in eine Schüssel geben, den abgetropften Thunfisch dazugeben und vermengen. Zwei Minuten vor dem Ender der Garzeit zwei Esslöffel Nudelkochwasser zum Pesto geben, damit dieses cremiger wird. Wenn die Nudeln bissfest gekocht sind, abgießen. Das Pesto sofort mit den Nudeln vermengen, die Mischung aus Thunfisch, Tomaten und Mozzarella dazu geben. Himmlisch köstlich!

ZUTATEN

- 350 g kurze Nudeln (Sorte beliebig)
- 1 Dose Rio Mare Thunfisch in Olivenöl á 160 g
- 200 g Mozzarella
- 1 Tomate
- 50 g Olivenöl
- Eine Handvoll Basilikum-blätter
- 1 Esslöffel Pinienkerne
- 30 g geriebener Parmesan
- 2 EL cremiger Frischkäse
- Salz