

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 Frischkäse 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 Ende 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 Basilikumblätter

1 Esslöffel Pinienkerne

30 g geriebener Parmesan

2 EL cremiger Frischkäse

Salz