



Fettuccine mit Tomate & Mozzarella

Description

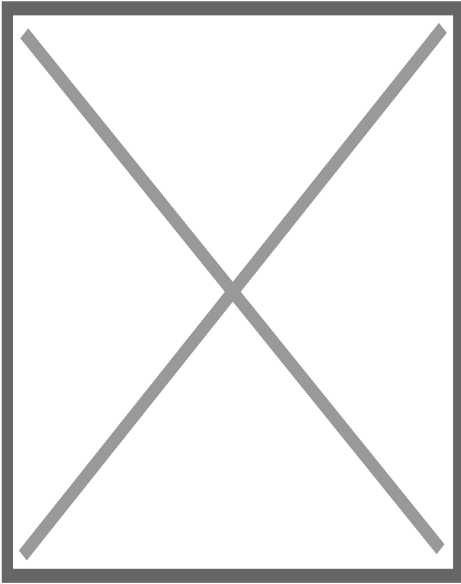
Zutaten:

- 1 Packchen Fettuccine
- 3 EL Pinienkerne
- 2 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 4 EL Olivenöl
- 250 g Kirschtomaten
- 250 Mozzarella
- 15 g frischen Basilikum (nur die Blätter)

Zubereitung:

Spüle die Fettuccine ab mit kaltem Wasser. Erwärme die Fettuccine bei niedriger Temperatur in einer Pfanne. Rüste inzwischen die Pinienkerne in einer Pfanne ohne Butter oder Öl in 3 Minuten goldbraun. Lass diese abkühlen.

Schneide die Zwiebel und Knoblauchzehe fein. Erhitze das Öl in einer Bratpfanne und rüste die Zwiebel und Knoblauchzehe in 3 Minuten. Halbiere die Tomaten und schneide den Mozzarella in kleine Stücke. Füge die Fettuccine, Tomaten und Mozzarella hinzu und erhitze es noch für 1 Minute. Schmecke ab mit Salz und Pfeffer. Reibe die Basilikumbblätter in kleine Stücke und verteile diesen mit den Pinienkernen über die Pasta.



Category

- 1. Vegetarisch

Date Created

Juni 11, 2021

Author

jeanny

default watermark