



Pasta mit Kirschtomaten und Kapernpesto

dazu Panko-Pistazien-Topping und Salat



ca. 25min



2 Personen

Die Pasta mit im Ofen gerösteten Kirschtomaten, einem feinen Pesto aus Basilikum, Kapern und Sonnenblumenkernen sowie einem krönenden Knuspertopping aus Pistazien und Panko-Bröseln werden mit einem knackig-frischen Salat mit Radieschen serviert. Schnell zubereitet, mega lecker - und vegan!

- 1 Knoblauchzehe
- 250g Kirschtomaten
- 250g Casarecce ¹
- 10g Basilikum
- 25g Sonnenblumenkerne
- 1 Packung Kapern
- 20g Pistazienkerne ¹⁵
- 25g Panko-Paniermehl ¹
- 1 Bund Radieschen
- 100g Lollo rosso

- Salz und Pfeffer
- Zucker
- Olivenöl
- Essig

- Backofen und Auflaufform
- Backblech und Backpapier
- mittelgroßer Topf
- Stabmixer mit hohem Gefäß
- Sieb

Allergene

Nährwertangaben pro Portion

Energie 999kcal, Fett 48.9g,
Kohlenhydrate 115.8g, Eiweiß 20.9g



1. Tomaten rösten

Den Backofen auf 240°C (220°C Umluft) vorheizen. Den **Knoblauch** schälen und fein würfeln. Die **Kirschtomaten** halbieren, mit je 1 Prise Salz und Zucker würzen und in eine Auflaufform geben. Den **Knoblauch** darüber verteilen, mit 1EL Olivenöl beträufeln und ca. 10Min. im Ofen rösten.



4. Topping rösten

Die **Pistazien** fein hacken, mit dem **Panko-Paniermehl**, 1 Prise Salz und 1TL Olivenöl vermengen und auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech ca. 5Min. im Ofen rösten, bis das **Panko-Paniermehl** eine goldbraune Farbe angenommen hat.



2. Pasta kochen

In einem mittelgroßen Topf ausreichend gesalzenes Wasser für die **Pasta** zum Kochen bringen. Die **Pasta** in das kochende Wasser geben und in 8-9Min. bissfest kochen.

1 Tasse Kochwasser abschöpfen, dann die **Pasta** in ein Sieb abgießen und abtropfen lassen. Den Topf aufbewahren.



5. Salat zubereiten

Die **Radieschen** vierteln. Den **Salat** vom Strunk befreien und in mundgerechte Stücke schneiden. Aus je 1 EL Olivenöl, Essig und Wasser sowie je 1 Prise Salz, Pfeffer und Zucker ein **Dressing** anrühren und mit dem **Salat** und den **Radieschen** vermengen.



3. Pesto zubereiten

Die **½ der Basilikumblätter** abzupfen und für die **Garnitur** beiseitelegen. Die **Stängel** und das **übrige Basilikum** grob schneiden und mit den **Sonnenblumenkernen**, den **Kapern**, 2EL Olivenöl, **½ Tasse Kochwasser** und je ½TL Salz und Pfeffer in einem hohen Gefäß zu einem cremigen **Pesto** pürieren.



6. Pasta fertigstellen

Das **übrige Basilikum** fein schneiden. 1TL Olivenöl im Topf leicht erhitzen und die **Pasta**, den **ausgetretenen Saft der Tomaten** und $\frac{2}{3}$ des **Pestos** dazugeben. Ggf. etwas **Kochwasser** untermengen und mit Salz und Pfeffer würzen. Die **Pasta** mit den **Rösttomaten** anrichten, mit dem **Pistazientopping**, dem **übrigen Pesto** und den **Basilikumstreifen** garnieren und servieren.