



Pasta mit Kirschtomaten und Kapernpesto

dazu Panko-Pistazien-Topping und Salat



ca. 25min



3-4 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!

Was du von uns bekommst

- 2 Knoblauchzehen
- 500g Kirschtomaten
- 400g Bio-Penne ¹
- 20g Basilikum
- 50g Sonnenblumenkerne
- 2 Packungen Kapern
- 40g Pistazienkerne ²
- 50g Panko-Paniermehl ¹
- 1 Bund Radieschen
- 200g Lollo rosso

Was du zu Hause benötigst

- Salz und Pfeffer
- Zucker
- Olivenöl
- Essig

Küchenutensilien

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

Vergiss nicht, das Gemüse vor der Zubereitung gründlich zu waschen, insbesondere grünes Blattgemüse und Salate.

Allergene

Gluten (1), Schalenfrüchte (2). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 975kcal, Fett 47.6g, Kohlenhydrate 113.3g, Eiweiß 20.6g



1. Tomaten rösten

Den Backofen auf 240°C (220°C Umluft) vorheizen. Den **Knoblauch** schälen und fein würfeln. Die **Kirschtomaten** halbieren, mit je 1 kräftigen 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 1EL 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 großen Topf ausreichend gesalzenes Wasser für die **Pasta** zum Kochen bringen. Die **Pasta** in das kochende Wasser geben und in 7-9Min. 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 2EL Olivenöl, Essig und Wasser sowie je 1 kräftigen 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**, 4EL 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. 1EL Olivenöl im Topf leicht erhitzen und die **Pasta**, den **ausgetretenen Saft der Tomaten** und **⅓ des Pestos** dazugeben. Ggf. etwas **Kochwasser** untermengen und mit Salz und Pfeffer würzen. Die **Pasta** mit den **Röstitomaten** anrichten, mit dem **Pistazientopping**, dem **übrigen Pesto** und den **Basilikumstreifen** garnieren und servieren.