



## Pasta mit Nussknusper und Kapernpesto

mit bunten Rösttomaten und Radieschen-Salat



20-30min



2 Personen

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

## Was du von uns bekommst

- 1 Knoblauchzehe
- 1 Packung bunte Kirschtomaten
- 250g Torchiette 1
- 20g frisches Basilikum
- 1 Packung Sonnenblumenkerne
- 1 Päckchen Pinienkerne
- 1 Packung Kapern
- 1 Päckchen Pistazienkerne 15
- 1 Päckchen Panko-Paniermehl 1
- 1 Bund Radieschen
- 1 Lollo Rosso
- 1 Päckchen Basilikumöl

## Was du zu Hause benötigst

- Salz und schwarzer Pfeffer
- Zucker
- Olivenöl
- Essig

## Küchenutensilien

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

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

## Allergene

Gluten (1), Nüsse (15). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

## Nährwertangaben pro Portion

Energie 1047kcal, Fett 54.1g, Kohlenhydrate 113.1g, Eiweiß 24.3g



### 1. Tomaten rösten

Den Backofen auf 240°C Ober-/Unterhitze vorheizen. Den **Knoblauch** schälen und fein würfeln. Die **Tomaten** halbieren oder in Scheiben schneiden, mit 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. Nussknusper 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 6-8Min. bissfest kochen. **1 Tasse Pastawasser** abschöpfen, dann die **Pasta** in ein Sieb abgießen und abtropfen lassen.



### 3. Pesto zubereiten

Die **1/2 des Basilikums** grob schneiden und mit den **Sonnenblumenkernen**, den **Pinienkernen**, den **Kapern**, 2-3EL Olivenöl, **1/2 Tasse Pastawasser** und 1/2TL Salz und Pfeffer in einem hohen Gefäß zu einem cremigen **Pesto** pürieren.



### 5. Salat zubereiten

Die **Radieschen** vierteln. Den **Salat** vom Strunk befreien und in mundgerechte Stücke schneiden. Aus 1EL Olivenöl, 1-2TL Essig sowie Salz, Pfeffer und Zucker ein **Dressing** anrühren und mit dem **Salat** und den **Radieschen** vermengen.



### 6. Pasta verfeinern

Die **restlichen Basilikumblätter** abzupfen und fein schneiden. Das **Basilikumöl** im Pastatopf leicht erhitzen und die **Pasta**, den **ausgetretenen Saft der Tomaten** und **2/3 des Pestos** hinzugeben. Alles gut vermengen und mit Salz und Pfeffer würzen. Die **Pasta** mit den **Röstitomaten** anrichten, mit dem **Nussknusper, restlichem Pesto** und **Basilikum** garnieren und servieren.