



Pasta mit Nussknusper und Kapernpesto

mit bunten Rösttomaten und Radieschen-Salat



20-30min



3-4 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
- 500g Torchiette 1
- 20g frisches Basilikum
- 1 Packung Sonnenblumenkerne
- 1 Päckchen Pinienkerne
- 2 Packungen Kapern
- 1 Packung Pistazienkerne 15
- 1 Packung Panko-Paniermehl 1
- 2 Bund Radieschen
- 1 Lollo Rosso
- 2 Päckchen Basilikumöl

Was du zu Hause benötigst

- Salz und schwarzer 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), Nüsse (15). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 1017kcal, Fett 50.4g, Kohlenhydrate 113.5g, Eiweiß 24.1g



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 2TL 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 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**, 3-4EL 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 2-3EL Olivenöl, 1-2EL 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.