



## Torchiette mit Kapernpesto und Nüssen

mit bunten Rösttomaten und Radieschen-Salat



20-30min



2 Personen

Die Pasta mit bunten, im Ofen gerösteten Kirschtomaten, einem feinen Pesto aus Basilikum, Kapern, Sonnenblumen- und Pinienkernen sowie einem krönenden Knusper topping 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 <sup>1</sup>
- 10g Basilikum
- 1 Packung Sonnenblumenkerne
- 1 Packung Kapern
- 1 Packung Pistazienkerne <sup>15</sup>
- 1 Packung Panko-Paniermehl <sup>1</sup>
- 1 Bund Radieschen
- 1 Packung gemischter Salat

## 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 959kcal, Fett 37.4g, Kohlenhydrate 127.8g, Eiweiß 25.4g



### 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 der **1/2 des Panko-Paniermeihls**, 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 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 2EL Olivenöl, 1-2EL Essig sowie je 1 Prise Salz, Pfeffer und Zucker ein **Dressing** anrühren und mit dem **Salat** und den **Radieschen** vermengen.



### 3. Pesto zubereiten

Die **1/2 der Basilikumblätter** abzupfen und für die **Garnitur** beiseitelegen. Die **Stängel** und das **übrige Basilikum** grob schneiden und mit den **Sonnenblumenkernen**, den **Pinienkernen**, den **Kapern**, 2-3EL Olivenöl, **1/2 Tasse Kochwasser** und je 1/2TL Salz und Pfeffer in einem hohen Gefäß zu einem cremigen **Pesto** pürieren.



### 6. Pasta fertigstellen

Die **Basilikumblätter** fein schneiden. 1EL Olivenöl im Topf leicht erhitzen und die **Pasta**, den **ausgetretenen Saft der Tomaten** und **2/3 des Pestos** dazugeben. Mit evtl. etwas **Kochwasser** vermengen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die **Pasta** mit den **Röstitomaten** anrichten, mit dem **Nussknusper**, dem **übrigen Pesto** und den **Basilikumstreifen** garnieren und servieren.