



Torchiette mit Kapernpesto und Nüssen

mit bunten Rösttomaten und Radieschen-Salat



20-30min



3-4 Personen

Die Pasta mit bunten, im Ofen gerösteten Kirschtomaten, 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
- 2 Packungen bunte Kirschtomaten
- 500g Torchiette¹
- 20g Basilikum
- 2 Päckchen Sonnenblumenkerne
- 2 Packungen Kapern
- 1 Packung Pistazienkerne¹⁵
- 1 Packung Panko-Paniermehl¹
- 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
- 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 823kcal, Fett 30.9g, Kohlenhydrate 112.7g, Eiweiß 21.6g



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 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. Nussknusper 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 6-8Min. bissfest kochen. **1 Tasse Kochwasser** abschöpfen, dann die **Pasta** in ein Sieb abgießen und abtropfen lassen. Den Topf aufbewahren.



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**, 3-4EL Olivenöl, **1/2 Tasse Kochwasser** und je 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 2EL Olivenöl, 1-2EL Essig sowie je 1 Prise Salz, Pfeffer und Zucker ein **Dressing** anrühren und mit dem **Salat** und den **Radieschen** vermengen.



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 Pesto** dazugeben. Mit evtl. etwas **Kochwasser** vermengen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die **Pasta** mit den **Rösttomaten** anrichten, mit dem **Nussknusper**, dem **übrigen Pesto** und den **Basilikumstreifen** garnieren und servieren.