

Scharfe Sommerpasta aus dem Thermomix®



🕒
30 Min.

👨‍🍳
leicht

🍽️
4 Portionen

Purer Sommergenuss mit reifen Tomaten

Zutaten-Einkaufsliste

<input type="checkbox"/>	100 g	Bacon in Scheiben
<input type="checkbox"/>	2	Schalotten
<input type="checkbox"/>	1	Knoblauchzehe
<input type="checkbox"/>	20 g	Tomatenmark
<input type="checkbox"/>	20 g	Olivenöl
<input type="checkbox"/>	800 g	reife Tomaten
<input type="checkbox"/>		Salz
<input type="checkbox"/>	1 TL	getrockneter Oregano
<input type="checkbox"/>	1/2 TL	Pfeffer
<input type="checkbox"/>	1/4 TL	Chiliflocken
<input type="checkbox"/>	1/4 TL	Zucker
<input type="checkbox"/>	400 g	Spaghetti
<input type="checkbox"/>	20 g	Pinienkerne
<input type="checkbox"/>	100 g	Kräuterfrischkäse
<input type="checkbox"/>	1-2 TL	abgeriebene Bio-Zitronenschale
<input type="checkbox"/>	20	Basilikumblätter

Zubereitung

1. Bacon in einer Pfanne ohne Fett knusprig auslassen. Auf Küchenpapier abtropfen lassen.
2. Schalotten und Knoblauch abziehen, vierteln und 5 Sek./Stufe 5 im Mixtopf zerkleinern, herunterschieben. Tomatenmark und Öl zufügen, 2 Min./Varoma/Stufe 1 andünsten.
3. Tomaten waschen und vierteln, Stielansatz dabei entfernen. Tomaten, 1 TL Salz, Oregano, Pfeffer, Chili und Zucker in den Mixtopf zugeben und 20 Min./100°C/ Linkslauf/Stufe 1 ohne Messbecher kochen. Sauce abschmecken.
4. Inzwischen Nudeln nach Packungsanweisung in Salzwasser kochen, abgießen, abtropfen lassen. Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett hellbraun rösten, umfüllen. Frischkäse mit Zitronenschale verrühren.
5. Bacon in Stücke brechen, mit der Sauce unter die Nudeln mischen. Mit einem Löffel Frischkäseflocken auf der Pasta verteilen. Mit Basilikum und Pinienkernen garniert servieren.

Nährwertangaben

Pro Portion: ca. 575 kcal – 23 g E – 17 g F – 80 g KH