

Spaghetti Caprese



© Spaghetti Caprese · Rezepte mit Herz



25 min



leicht



4 Personen

Sponsored Post - Unser Gewinnspielpartner hat uns nicht nur tolle Gewinne für unser Heftgewinnspiel zur Verfügung gestellt, sondern auch dieses tolle Rezept.

Zutaten-Einkaufsliste

<input type="checkbox"/>	350 g	Birkel Nudel-Inspiration Chili-Knoblauch
<input type="checkbox"/>	2 Pck.	Mini-Mozarella (a 150g)
<input type="checkbox"/>	250 g	kleine Kirschtomaten
<input type="checkbox"/>	40 g	Basilikum
<input type="checkbox"/>	35 g	Kapern
<input type="checkbox"/>	80 g	geriebener Parmesan
<input type="checkbox"/>	80 g	Olivenöl
<input type="checkbox"/>	1 EL	Macadamia Nusskerne
<input type="checkbox"/>	etwas	Salz
<input type="checkbox"/>	etwas	Pfeffer
<input type="checkbox"/>		

Zubereitung

1. Nudeln nach Packungsanweisung zubereiten. Mozzarella abtropfen lassen. Kirschtomaten waschen. Basilikum waschen und Blättchen abzupfen, davon einige beiseite stellen.
2. Basilikum, die Hälfte vom Parmesan, 60 g Öl, Nüsse und Kapern mit der Flüssigkeit aus dem Glas im Thermomix 15 Sekunden / Stufe 5 zu einem Pesto pürieren. Mit Salz und Pfeffer würzen.
3. Kirschtomaten in restlichem, erhitztem Öl in einer Pfanne anbraten bis sie aufplatzen. Nudeln dazugeben, Pesto untermischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
4. Mozzarella dazugeben, auf Teller anrichten und restlichen Parmesan überstreuen. Mit Kapernäpfeln und Basilikumblättchen garniert servieren.

Nährwertangaben

Portion ca. 870 kcal, 33 g E, 52 g F, 67 g KH