



## MEIN LIEBLINGSREZEPT 15 VON 24. *Federicas frische Pasta*

### Trofie Liguri mit Pistazienpesto und Kirschtomaten



#### ZUTATEN

4 Portionen | Dauer ca. 30 Min.

400g Trofie Liguri  
von Federicas frische Pasta  
Evo-Öl (natives Olivenöl extra)  
Salz  
Pfeffer  
rote Kirschtomaten  
Pistazien  
Knoblauch  
Basilikum  
Geriebener Parmesankäse

- 1 Einen Topf mit reichlich Salzwasser zum Kochen bringen. Die Kirschtomaten waschen und in Spalten schneiden.
- 2 Mit etwas Öl die Tomaten 5 Minuten bei starker Hitze in einer großen Pfanne braten und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Beiseite stellen.
- 3 Das Pesto zubereiten indem Sie Basilikum, nach Belieben eine halbe Knoblauchzehe, Pistazien, Parmesan, eine Prise Salz und einen Spritzer Öl verquirlen bis eine glatte Soße entsteht. In eine Schüssel geben und mit ein paar Esslöffeln Nudelwasser anrühren.
- 4 Die Trofie-Nudeln 7 bis 8 Minuten kochen, abgießen und in eine große Schüssel geben. Mit einem Spritzer Evo-Öl, dem Pesto und 2 Esslöffeln Nudelwasser gut vermengen.
- 5 Abschließend die Trofies mit den Kirschtomaten auf Tellern anrichten.



**Nächstes Rezept im Mai: Landmetzgerei Kaufmann.**