Rezept

Napoli-Pasta

Ein Rezept von Napoli-Pasta, am 13.06.2025

Zutaten

400 g	Nudeln
2	Frühlingszwiebeln (ca. 30 g)
1/2 Bund	Basilikum
500 g	stückige Tomaten (aus Flasche oder Dose)
1 EL	Aceto balsamico
1/2 TL	Birnendicksaft
	Salz
2	Knoblauchzehen
2 EL	Olivenöl
50 ml	Gemüsebrühe (Instant)
	Pfeffer
3 EL	frisch geriebener Parmesan

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2 kleine und 2 große Esser | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 465 kcal

Zubereitung

1. Die Nudeln nach Packungsanweisung in kochendem Salzwasser bissfest garen. Inzwischen die Frühlingszwiebeln waschen, putzen und grob hacken. Den Knoblauch schälen. Das Basilikum waschen, trocken schütteln und die Blättchen abzupfen. Frühlingszwiebeln, Knoblauch und Basilikum mit dem Öl im Blitzhacker grob pürieren.

2. Den Basilikum-Mix in einem Topf bei mittlerer Hitze 2-3 Min. unter Rühren andünsten. Tomaten und Gemüsebrühe zugießen. Die Sauce mit Aceto balsamico, Salz, Pfeffer und Birnendicksaft würzen und bei mittlerer Hitze 4-5 Min. sanft kochen lassen.

3. 1 EL Parmesan unter die Sauce mischen. Die Nudeln abgießen und abtropfen lassen. Mit der Sauce und dem restlichen Parmesan servieren.