

Rezept

Schnelle Pasta mit Ziegenkäse

Ein Rezept von Schnelle Pasta mit Ziegenkäse, am 26.04.2024

Zutaten

200 g kurze Nudeln (z. B. Casarecce oder Spirelli)	Salz
250 g Cocktailtomaten	1 EL Butter
1 TL Zucker	Pfeffer
100 g Ziegenfrischkäse	Basilikumblätter zum Garnieren

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 555 kcal

Zubereitung

1. Für die Nudeln 2 l Wasser im Wasserkocher aufkochen, in einen Topf umfüllen und salzen. Die Nudeln darin nach Packungsanweisung al dente garen. Schon während das Wasser erhitzt wird, die Cocktailtomaten waschen und halbieren. In einer Pfanne die Butter mit dem Zucker, etwas Salz und Pfeffer zerlassen. Die Tomatenhälften mit den Schnittflächen nach unten in die Pfanne legen und ohne Wenden bei mittlerer bis starker Hitze in ca. 5 Min. leicht braun braten.
2. Den Ziegenkäse mit einer Gabel in kleine Stücke teilen. Die Nudeln abgießen, abtropfen lassen und in einer Schüssel mit den Tomaten und dem Käse mischen. Mit Basilikum bestreut servieren.