



Mediterrane Pasta-Bowl

Mediterrane Pasta-Bowl mit Ofentomaten, Pesto Rosso, Oliven und Mozzarella – ein schnelles, aromatisches Pastarezept mit frischen Zutaten und echtem Urlaubsflair.

Zutaten

2 Portionen

250 g Kirschtomaten
1 TL Zucker
Byodo Bio-Meersalz
Pfeffer
2 EL Byodo Lemon Balsam
2 EL Byodo Brat-Olive Mediterran
200 g Byodo Volanti, semola
1 Glas Byodo Pesto Rosso
150 g Oliven, Kalamata ohne Stein
2 Handvoll Rucola
250 g Mini-Mozzarella
Basilikum

Zubereitung

Den Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Kirschtomaten waschen, halbieren und mit der Schnittfläche nach oben in eine Auflaufform legen. Mit Zucker, Salz, Pfeffer, Lemon Balsam und Brat-Olive Mediterran würzen. Die Tomaten 30 Minuten backen und dabei alle 10 Minuten mit dem entstandenen Sud beträufeln.

Währenddessen die Pasta in reichlich Salzwasser nach Packungsanweisung 9-10 Minuten al dente

kochen. Abgießen und direkt mit zwei Dritteln des Pesto Rosso vermengen.

Den Rucola waschen und die Oliven sowie den Mini-Mozzarella bereitstellen. Die Pasta auf Schalen verteilen und mit den Ofentomaten, Oliven, Rucola und Mozzarella anrichten. Das restliche Pesto als Dip dazu servieren und nach Belieben mit frischem Basilikum garnieren.