

Pesto Penne Genovese mit Tomaten und Rucola

Diese Pesto Penne Genovese begeistern mit einer wunderbar cremigen Textur. Kombiniert mit frischen Tomaten und knackigem Rucola sorgt diese Pasta garantiert für italienischen Flair auf Deinem Teller.

Zutaten
3 Portionen

50 g Mini Roma Tomaten
1 Spritzer Byodo Olivenöl nativ extra, aus Italien
Byodo Bio-Meersalz, fein
Pfeffer
1 Prise Zucker
350 g Byodo Penne, hell
2 EL Crème Fraiche
2 EL Parmesan
3 EL Byodo Pesto alla Genovese
30 g Rucola
6 Blätter Basilikum
Zitronenzeste

Zubereitung

Zuerst einen Topf mit Salzwasser zum Kochen bringen. In der Zwischenzeit die Tomaten vorbereiten. Die Tomaten waschen und anschließend vierteln. Dann in einer Schüssel mit Olivenöl, Salz und Zucker marinieren.

Die Pasta nach Packungsanleitung al-dente kochen und abgießen, dabei etwas Nudelwasser auffangen.

Anschließend eine Pfanne mit dem aufgefangenen Nudelwasser erhitzen. Das Nudelwasser nochmal salzen und pfeffern. Die Crème Fraiche zum Nudelwasser geben. Direkt im Anschluss auch die gekochte Penne in die Pfanne schütten. Alles zusammen gut aufkochen lassen und Parmesan darüber reiben. Etwas Olivenöl darüber träufeln und das Pesto unter die Nudeln mischen. Weiterköcheln lassen, bis die Sauce etwas eindickt. Dann die Tomaten untermischen und ganz zum Schluss den Rucola unterrühren. Nochmal etwas Parmesan darüber reiben und kurz noch einmal aufkochen lassen. Mit etwas Basilikum, Zitronenzeste und Parmesan anrichten und genießen.