

# PASTA TRICOLORE

Zubereitungszeit: 20-30 min - Kochzeit: 10 min - Menge: ca. 3-4 Personen

## -ZUTATEN-

### Pasta Triolore:

250 g Nudeln  
250 g Mozzarella(-bällchen)  
250 g Kirschtomaten  
15 g (1 Handvoll) Basilikum  
20 g Pinienkerne  
1 Knoblauchzehe  
1 EL Balsamicoessig  
4 EL Olivenöl  
Pfeffer  
Salz

## -ZUBEREITUNG-

### Pasta Tricolore:

1. Als erstes kochst du die Nudeln in kochendem Salzwasser nach Packungsanweisung al dente. Wenn du sie abgegossen hast, mischst du die Nudeln gleich mit dem Olivenöl, damit sie nicht zusammenkleben wenn sie auskühlen.
2. In der Zwischenzeit kannst du die Tomaten und den Mozzarella in Stücke schneiden.
3. Ebenso kannst du den Basilikum in Streifen schneiden und die Knoblauchzehe in kleine Stücke hacken.
4. Dann röstest du die Pinienkerne in einer Pfanne ohne Öl (!) goldbraun an und lässt sie abkühlen.

# REBECCAS PATISSERIE



- BACKEN UND KOCHEN FÜR KLEIN UND GROSS -

5. Nun mischst du nur noch alles mit den restlichen Zutaten in einer Schüssel zusammen und schmeckst es mit Pfeffer und Salz nach deinem Geschmack ab.

6. Nun noch bis zum Essen in den Kühlschrank stellen und fertig ist die Pasta Tricolore.

VIELEN SPAß BEIM NACHKOCHEN!

DEINE REBECCA

