



## MEDITERRANER Pasta-Salat

4 PERSONEN



CA. 15 MIN. ZUBEREITUNGSZEIT



### ZUTATEN

500 g Rigatoni  
150 g Parmesan  
150 g Pinienkerne  
100 ml Olivenöl  
1 Bund Basilikum  
200 g Domspitzmilch Crème  
Fraîche  
Salz  
Pfeffer  
Knoblauch  
200 g Cherrytomaten

### ZUBEREITUNG

1. Die Nudeln nach Packungsanleitung kochen.
2. Basilikum, Parmesan, Pinienkerne, Knoblauch und Olivenöl in den Mixer geben und gut vermengen.
3. Crème Fraîche hinzugeben und nochmal gut durchmengen.
4. Cherrytomaten in der Hälfte durchschneiden.
5. Das Pesto mit den Nudeln vermischen. Parmesan, Basilikum und Cherrytomaten hinzugeben und vermengen.

DIESES REZEPT ENTSTAND IN FREUNDLICHER ZUSAMMENARBEIT MIT [ESSEN-MIT-LIEBE](#)