



Spaghetti mit Pesto & Tomaten

Für 2 Personen



VORBEREITEN



ZUBEREITEN



SCHWIERIGKEIT



ZUTATEN

1 Glas FELIX Pesto alla Genovese 190 g | 1 Hand voll Cocktailtomaten rot
1 Hand voll Cocktailtomaten gelb | 240 g Spaghetti | 1 Pkg. Mini Mozzarella
Frisches Basilikum | Olivenöl | Salz & Pfeffer

ZUBEREITUNG

1| Nudeln in kochendem Salzwasser nach Packungsanweisung bissfest kochen. 60 ml Nudelwasser in eine Tasse abschöpfen. Nudeln abseihen. **2|** Cocktailtomaten halbieren und in Olivenöl bei mittlerer Hitze kurz anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen. **3|** FELIX Pesto alla Genovese und Tomaten vermengen, Nudeln zugeben und mit 60 ml Nudelwasser 2 Minuten köcheln lassen. **4|** Mit Mozzarella Bällchen belegen und Parmesan bestreuen. **5|** Zum Schluss mit frischem Basilikum garnieren.

Tipp zum Rezept: Schmeckt natürlich auch mit FELIX Pesto Rosso und Gemüse nach Wahl.

