



Rigatoni mit Pistazien-Pesto und getrockneten Tomaten

HAUPTGERICHT FÜR 4 PERSONEN

500 g Rigatoni

Salz

50 g Pecorino

1 Knoblauchzehe

½ Bund Basilikum

50 g Pistazien

wenig Pfeffer

6 EL Olivenöl

50 g getrocknete Tomaten

Pasta in siedendem Salzwasser bissfest garen. Abgiessen und abtropfen lassen. Für den Pesto Pecorino und Knoblauch klein schneiden. Basilikumblätter abzupfen. Alles mit Pistazien, Salz, Pfeffer und Öl in einem hohen Gefäss pürieren. Tomaten in feine Streifen schneiden. Pesto und Rigatoni mischen, anrichten, mit Tomaten garnieren. Nach Belieben Pecorino dazuservieren.

ZUBEREITUNG ca. 25 Minuten

Pro Person ca. 12 g Eiweiss, 26 g Fett, 30 g Kohlenhydrate, 1650 kJ/400 kcal