

Cottage-Cheese-Pasta



ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN:

- 2 ERNTEKRONE Knoblauchzehen
- 1 Dose VILLA GUSTO Tomaten (gehackt)
- ½ Bund BIO SONNE Basilikum
- 300 g ERNTEKRONE Cocktailtomaten
- 250 g VILLA GUSTO Fusilli
- 250 g CREMISÉE Körniger Frischkäse
- 2 EL BELLUCCINO Olivenöl
- 1 EL VILLA GUSTO Tomatenmark
- ½ TL Salz
- 1 Prise COOK! Chili
- 1 Prise COOK! Pfeffer

ZUBEREITUNG:

1. Die Nudeln in Salzwasser nach Packungsanleitung kochen.
2. In der Zwischenzeit den Knoblauch schälen, fein hacken und mit dem Tomatenmark in Olivenöl anschwitzen.
3. Alles mit Dosentomaten ablöschen und mit Salz, Pfeffer und Chili würzen.
4. Die Sauce einmal aufkochen lassen und abgedeckt für 10 Minuten bei mittlerer Hitze köcheln.
5. Im Anschluss Basilikum hinzufügen

- und alles fein pürieren – mit körnigem Frischkäse verfeinern.
6. Die Cocktailtomaten halbieren und zusammen mit den heißen Nudeln unter die Sauce mischen.

