

Toskanische

Bruschetta-Pasta mit Tomaten Mozarella



20 Minuten Vorbereitung
2 Portionen

Toskanische

Bruschetta-Pasta mit Tomaten Mozzarella

1. Pasta al dente kochen, abgießen und etwas Nudelwasser auffangen.
2. In der Zwischenzeit: Tomaten mit **Primabene® Toskanischer Bruschetta Blend BIO**, Olivenöl, ggf. Knoblauch, Salz & Pfeffer in einer großen Schüssel vermengen.
3. Pasta noch warm mit den Tomaten vermischen. Nach Belieben 1-2 EL Nudelwasser unterrühren.
4. Mozzarella unterheben (schmilzt leicht in der warmen Pasta).
5. Mit frischem Basilikum, Rucola oder geriebenem Parmesan servieren.

ZUTATEN

- 200 g Spaghetti oder Penne
- 3-4 mittelgroße Tomaten gewürfelt
- 1 Kugel Mozzarella (gewürfelt)
- 2-3 TL Toskanische Bruschetta Blend BIO
- 2 EL Olivenöl
- 1 Knoblauchzehe
- Salz, Pfeffer
- Frischer Basilikum
- Rucola oder Parmesan zum Garnieren



SCAN ME!

und entdecke weitere Rezepte