



Fusilli à la Caprese

Zeit gesamt
30min

Zubereitungszeit
30min

Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 4 Portionen

Salz	1 EL
Fusilli	500 g
Strauchtomaten	4 St.
Mozzarella	2 St.
Pfeffer, schwarz	
Basilikum, frisch	40 g
Parmesan	20 g
Knoblauchzehen	1 St.
Olivenöl	2 EL

Zubereitung

1. Ofen auf 180 °C (Umluft) vorheizen. In einem Topf ca. 5 l Salzwasser aufkochen. Fusilli im Salzwasser ca. 9 Min. al dente kochen und dann in ein Sieb abgießen.
2. Tomaten waschen, halbieren, Strünke entfernen und in dünne Halbmonde schneiden. Mozzarella abtropfen lassen, halbieren und in dünne Scheiben schneiden. In einer Auflaufform Fusilli mit Tomaten vermengen. Kräftig mit Salz und Pfeffer würzen. Mozzarella darüber verteilen und ca. 10 Min. im Ofen backen.
3. Inzwischen Basilikum waschen, trocken schütteln und grobe Stiele abzupfen. Parmesan grob hacken. Knoblauch schälen und grob hacken.
4. In einem hohen Gefäß Basilikum samt Stielen, Parmesan, Knoblauch und Olivenöl pürieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
5. Fusilligratin aus dem Ofen nehmen, mit Pesto beträufeln und Fusilli à la Caprese servieren.

Guten Appetit!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	704 kcal
Kohlenhydrate	97 g
Eiweiß	32 g
Ballaststoffe	2 g
Fette	21 g