

Rigatoni mit Basilikum & Büffelmozzarella

Zutaten für 4 Personen:

- 500 g frische Rigatoni
(Matrize Nr.110)
- 3 Bund Basilikum
- 50 g Pinienkerne
- 50 g Pecorino
- 250 ml Olivenöl
- 2 Knoblauchzehen
- 400 g Büffelmozzarella
- Salz, Zucker, Pfeffer

Zubereitung:

Die Pinienkerne in einer Pfanne ohne Öl rösten, bis sie goldbraun sind. Die Basilikumblätter von den Stielen zupfen und den Parmesan fein reiben. Nun Pinienkerne, Parmesan, Basilikumblätter und Knoblauch in ein schmales Gefäß geben und zusammen mit Olivenöl mit einem Stabmixer durchmischen. Mit Salz, Zucker und Pfeffer abschmecken.

Den Büffelmozzarella auseinanderzupfen und im Backofen bei 180 Grad 6-7 Minuten leicht anbacken. Die Penne nach dem Grundrezept herstellen und abkochen. Die Penne absieben, noch heiß mit dem Pesto vermischen und im Teller anrichten. Den gebackenen Büffelmozzarella über die Penne geben und servieren.

