



Hauptspeise



Pasta mit Pistazien und Käsesoße

für 2 Personen

🕒 15 min Zubereitungszeit

🕒 10 min Kochzeit

🔥 870 kcal pro Portion

••• Leicht

🌐 International

🌱 Vegetarisch



Zutaten

2 Portionen

200 g Nudeln

100 g Crème fraîche 30%

80 g Gorgonzola

50 g Pistazienkerne, ungesalzen, ohne Schale

4 Tomaten

1 rote Zwiebel

1 El Knoblauchöl

1 El Aceto balsamico

1 Tl Basilikum, getrocknet

Jodsalz

Pfeffer

Zubereitung

- 1 Die Nudeln in Salzwasser nach Packungsanweisung al dente kochen.
- 2 In einem Topf die Crème fraîche, 50 ml Wasser und den Gorgonzola bei mittlerer Temperatur erhitzen und zu einer dickflüssigen Soße einkochen lassen.
- 3 Inzwischen die Pistazien hacken und zur Soße geben.
- 4 Die Tomaten waschen, die Blüte entfernen und das Fruchtfleisch in Scheiben schneiden und auf zwei Salatteller verteilen. Die Zwiebel schälen und mit einem GemüsehoKnoblauchöl, Aceto balsamico, Basilikum, Salz und Pfeffer ein Dressing rühren. Abschmecken und über die Tomaten geben.
- 5 Die Nudeln auf zwei tiefe Teller verteilen, die Soße jeweils darübergeben, gut vermischen und mit dem Salat servieren.

Nährwerte

	pro 100g	pro Portion
Brennwert	911kJ / 218kcal	3.647kJ / 870kcal
Fett	12g	48g
davon gesättigte Fettsäuren	5g	20g
Kohlenhydrate	20g	80g
davon Zucker	2g	7g
Eiweiß	7g	28g
Salz	0g	1g