

PASTA MIT GETROCKNETEN TOMATEN UND ZIEGENFRISCHKÄSE

Okay, wenn man die Nachrichten verfolgt sollte man meinen ihr habt alle reichlich Nudeln im Vorratsschrank. Vielleicht auch Mais und getrocknete Tomaten? Dann habe ich hier euer erstes Rezept für die gehamsterten Vorräte - meine Pasta mit getrockneten Tomaten und Ziegenfrischkäse! Ein super unkompliziertes Rezept das schnell gemacht ist und auch kleine oder kritische Esser begeistert. Das perfekte Rezept für sonnige Tage! Und falls ihr wirklich viele Pastarezepte braucht habe ich hier eine schöne Übersicht meiner [Nudelrezepte](#) für euch.



Solltet ihr auf der anderen Seite aktuell keine Nudeln ergattert haben geht das Rezept auch wunderbar mit Kichererbsen, weißen Bohnen oder Ofenkartoffeln. Versucht die Sache locker anzugehen und Zutaten nach Bedarf und Verfügbarkeit auszutauschen!

ZUTATEN FÜR 2-3 PERSONEN:

300g Fusili

Salz & Pfeffer

etwas Olivenöl

1/2 Zwiebel

1 Knoblauchzehe

50g Softtomaten*

100g Pilze, hier Austernpilze

1 Hand voll Feldsalat

50g Mais aus der Dose

50g Ziegenfrischkäse

ZUBEREITUNG:

Für die Pasta einen Topf Salzwasser zum kochen bringen. In dieser Zeit die Zwiebel und den Knoblauch schälen und fein würfeln, die Softtomaten in Streifen schneiden, die Pilze klein schneiden und den Feldsalat grob hacken.

Die Nudeln in das kochende Salzwasser geben und al dente kochen.

Das Olivenöl in einer großen Pfanne erhitzen und die Pilze hinein geben. 2-3 Minuten scharf anbraten und dann die Zwiebel samt Knoblauch dazu geben. Die Hitze etwas reduzieren. Alles anschwitzen bis die Zwiebel glasig wird und dann die Tomatenstreifen mit dem Mais untermengen.

Eine Tasse Nudelwasser zu den Pilzen in die Pfanne geben und den Ziegenfrischkäse einrühren. Die Sauce mit Pfeffer und Salz abschmecken. Die Nudeln durch ein Sieb abgießen und zurück in den Topf geben.

Die Sauce mit den Nudeln vermengen und zu guter Letzt den Feldsalat unterheben. Die Pasta mit getrockneten Tomaten und Ziegenfrischkäse auf passende Teller verteilen.

Schnell und lecker!



© katha-kocht!