

/Inhalt

1. Penne Rigate
2. Basilikumpesto
3. Honig-Kirschtomaten
4. Thymian



Koch
Bag

Penne
mit Basilikumpesto und
konfierten Kirschtomaten

Zubereitung

Schritt für Schritt



Penne

mit **Basilikumpesto** und
konfierten Kirschtomaten



- 1 Den Ofen auf 180 - 200°C Umluft vorheizen
- 2 Die Honig-Kirschtomaten mit etwas Olivenöl und Thymian vermengen und in einer kleinen Auflaufform für ca. 15 - 20 Minuten im Ofen konfieren
- 3 Die Penne Rigate in kochendem Salzwasser bissfest kochen
- 4 Die konfierten Kirschtomaten mit etwas Salz und Pfeffer abschmecken

Anrichten

Die Pasta abgießen und in einem tiefen Teller anrichten. Basilikumpesto hinzufügen, mit der Pasta vermengen und die konfierten Kirschtomaten begeben.

