FARFALLE MIT BASILIKUMPESTO

20 Minuten | 2 Personen | ★★☆☆☆ Einfach

ZUTATEN

- 200 g Farfalle
- 25 g Basilikum
- 35 ml Olivenöl
- 30 g Parmesan
- 20 g Pinienkerne
- 150 g Kirschtomaten

SO GEHT'S

Farfalle in Salzwasser bissfest kochen.
Vor dem Abgießen eine Tasse Kochwasser auffangen.

Basilikum, Pinienkerne, Olivenöl und geriebenen Parmesan zu Pesto zerkleinern.

Tomaten halbieren. Farfalle mit Pesto und etwas Kochwasser vermengen, Tomaten unterheben und servieren.