

Conchiglie in frischer Tomatencreme mit Basilikum

Zutaten für 2 Personen:

- 50g Tomatenpesto
- 50g Blattspinat (am besten Babyspinat; geht auch mit Rucola)
- 1 Karotte
- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 100g Frischkäse
- 400g Conchiglie (alternativ: jede Pasta)
- 20g Hartkäse (gerieben)
- 10g Basilikum
- 1TL Gemüsebrühpulver (gestrichen)
Öl, Wasser, Salz, Pfeffer



Zubereitung :

- 1) Pasta gesalzenem Wasser gemäß Anleitung garen.
- 2) Währenddessen Knoblauch und Zwiebel abziehen und hacken. Karotte schälen und raspeln.
- 3) Im großen Topf 1EL Olivenöl erhitzen. Knoblauch und Zwiebel hineingeben und 1-2min glasig dünsten. Geraspelte Karotte einrühren.
- 4) Dann mit 150ml Wasser und Gemüsebrühe ablöschen. Frischkäse und Tomatenpesto unterrühren und 1-2min erhitzen. Basilikumblätter in Streifen schneiden.
- 5) Blattspinat und Pasta unter die Soße heben und weitere 2min einköcheln lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- 6) Conchiglie auf Teller geben und etwas Olivenöl darüber träufeln. Mit Hartkäse und Basilikum toppen.



Guten  Appetit

