Calice Tricolor mit Basilikum und Cherry-Tomaten

Zutaten

- 500 g Calice Tricolor
- 200 g Cherry-Tomaten
- 3 EL Natives Basilikum Olivenöl
- ¼ TL Tomatenbalsamico Essig
- 3-4 EL Basilikum Pesto
- Salz und Pfeffer aus der Mühle

Außerdem

- 50 g geriebener Parmesankäse



Zubereitung

- Calice Tricolor al dente in reichlich Salzwasser kochen und gut abtropfen lassen.
- Cherry-Tomaten, Olivenöl, Tomatenbalsamico Essig, Pesto und Pasta in eine Schüssel geben und vorsichtig durchmischen.
- Mit Salz und Pfeffer aus der Mühle würzen und mit Parmesankäse bestreuen.

Portionsgröße: 6 - 8 Personen
Zubereitungszeit: 20 Minuten
Kochzeit: 5–6 Minuten
Schwierigkeitsgrad: sehr einfach

lissis-passion.de©