Pasta mit Tomaten und Schafskäse
bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

280 gr getrocknete Tomaten in Öl (in Streifen geschnitten), 400 gr Schafskäse (gewürfelt), 4 ganze chinesische Knoblauchknollen (in Scheiben geschnitten), 10-15 Kirschtomaten (halbieren), 2 handvoll Basilikumblätter, 400-500 gr Pasta, geriebener Parmesan.

Die Zubereitung:

Pasta nach Anweisung kochen.

Knoblauch in etwas Öl (von den eingelegtenTomaten) in einer Pfanne anbraten. Die getrockneten Tomatenstreifen dazugeben. Dann die halbierten Kirschtomaten kurz untermischen. Ganz zum Schluss den gewürfelten Schafskäse in die Pfanne geben und nur erwärmen. Nudeln abschütten und mit den Basilikumblättern unter die Sauce rühren.

Nach Wunsch geriebenen Parmesan drüber streuen.