Bunter Pastateller mit Cherrytomaten, Dallenwiler Geissefrischchäs, Rucola und gerösteten Baumnüssen

Rezept für 4 Personen

Zubereitung

Zutaten Bunter Pastateller

300 g Strozzapretti, Casarecce oder Orrechietti (oder Pastasorte nach Wahl)
½ dl Olivenöl
1 kleine rote Zwiebel
2 Knoblauchzehen
½ roter Peperoncino
500 g farbig gemischte Cherrytomaten
1 kleiner Brokkoli
4 EL Baumnüsse
100 g Rucola
1 EL Olivenöl
200 g Ziegenfrischkäse
Salz, Pfeffer
Kaltgepresstes Olivenöl

Zubereitung Bunter Pastateller

Brokkoli waschen, in kleine Röschen teilen und in Salzwasser knackig kochen. Anschliessend sofort im Eiswasser abschrecken, abtropfen und beiseite stellen. Zwiebel und Knoblauch rüsten und fein schneiden. Peperoncino waschen, entkernen und in ganz feine Streifen schneiden. Cherrytomaten waschen und halbieren. Rucola waschen und gut trocken schütteln. Baumnüsse grob hacken und in der Pfanne oder im Ofen bei 150 Grad ohne Öl goldbraun rösten, abkühlen lassen. Teigwaren im kochenden Salzwasser al dente kochen, abgiessen und dabei etwas Pasta-Wasser auffangen. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen, Zwiebeln, Knoblauch und Peperoncino darin anschwitzen. Cherrytomaten und Brokkoli beigeben und 2–3 Minuten mitdünsten. 2 EL Pasta-Wasser hinzufügen, kurz aufkochen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Rucola dazugeben und kurz durchschwenken. Pasta in die Teller verteilen, die eingekochten Tomaten und Baumnüsse darüber verteilen, den Ziegenfrischkäse grob darüberbröckeln und mit Olivenöl grosszügig beträufeln.