

# Pasta Genovese mit getrocknete Tomaten

Die Pasta Genovese mit getrocknete Tomaten ist rasch zubereitet. Das Rezept für die schnellen Nudeln schmeckt vorzüglich.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 10 min

**Koch/Backzeit:** 20 min

**Gesamtzeit:** 30 min



## Zutaten

200 g	<a href="#">Penne</a> (oder andere Pasta)
100 g	Pesto Genovese (aus dem Glas)
1 Stk.	<a href="#">Knoblauchzehe</a>
75 g	<a href="#">Tomaten</a> (getrocknet)
1 EL	Olivenöl

## Zubereitung

1. Für die **Pasta Genovese mit getrockneten Tomaten** die Nudeln in Salzwasser nach Packungsanleitung al dente kochen.
2. Die Knoblauchzehe schälen und klein zerhacken. Die getrockneten Tomaten in Streifen schneiden.
3. Das Olivenöl in einer Pfanne erhitzen, Knoblauch leicht anschwitzen und die Tomaten für 2-3 Minuten mitrösten. Das Pesto Genovese zugeben und erhitzen.
4. Die Penne abgießen und mit dem Pesto vermischen. Auf Teller anrichten und genießen.

## Tipp

Die Pasta Genovese mit getrocknete Tomaten noch zusätzlich mit Parmesan oder Schafskäse bestreuen und Rucola garnieren.