



Bella-Italia-Pfanne

Zutaten

1 Pack Goodel Mais mit Quinoa Fusilli

1 Stück(e) Zwiebel

1 Zehe(n) Knoblauch

250 g Cherry-Tomaten

Etwas Olivenöl

1 Prise(n) Salz

1 Prise(n) Pfeffer

frische Basilikum-Blätter

Kochzeit: 30 min

Gesamtzeit: 30 min

Portionen: 2

Zubereitung

1.

Wasche und halbiere die Cherry-Tomaten und schäle die Zwiebel und die Knoblauchzehe und schneide beide in feine Würfel.

2.

Erhitze etwas Olivenöl in einer großen Pfanne und brate Zwiebel- & Knoblauchwürfel glasig an.

3.

Gib die Cherry-Tomaten hinzu und brate alles bei mittlerer Hitze für etwa 5 Minuten an, bis die Tomaten etwas weich werden.

4.

Bereite die Goodel nach Packungsanweisung zu, gieße sie ab und schrecke sie NICHT ab, so haftet die Sauce besser an den Nudeln.

5.

Serviere die Goodel mit den Tomaten auf einem Pasta-Teller und garniere sie mit frischem Basilikum.

Govinda Geheimtipp: Garniere deine Pasta, wenn du möchtest, mit einem herzhaften Nuss-Topping oder [Hefeflocken](#).