

## Capunti mit Beef, Gemüse und Pesto

### Zutaten für 4 Personen

#### Capunti, Beef, Gemüse

500g Capunti (sole e gusto)  
80g Salatspinat  
150g Cherrytomaten farbig  
150g Mozzarellaperlen  
600g Rindshuft oder Rindsfilet

#### Pesto (homemade oder von sole e gusto)

40g Basilikum  
20g Salatspinat  
½ Limette (Schale und Saft)  
30g Mandeln geschält  
20g Parmesan gerieben  
150 ml Olivenöl (Sole e gusto)  
2 Knoblauchzehen (geschält)  
Salz, Pfeffer (Wiberg)



### Vorbereitung:

Salatspinat waschen und gut abtropfen. Cherrytomaten waschen, halbieren mit Salz, Pfeffer und etwas Olivenöl marinieren. Mozzarellaperlen abschütten und ebenfalls mit Salz, Pfeffer und etwas Olivenöl marinieren. Rindshuft oder Rindsfilet in Würfel schneiden (1-2cm).

### Für das Pesto

Basilikumblätter vom Stängel zupfen. Schale der Limette abreiben und Saft auspressen. Mandeln mit etwas Olivenöl in einer beschichteten Pfanne goldbraun rösten und anschliessend auskühlen lassen. Alle Zutaten in einen Becher geben und mit dem Stabmixer zu einem Pesto verarbeiten. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

### Zubereitung:

Die Rindfleischwürfel kurz sehr heiss anbraten, mit Salz und Pfeffer leicht würzen und bei 70° Celsius im Backofen warm stellen. Capunti in genügend Salzwasser "al dente" kochen, abgiessen und mit etwas Olivenöl beträufeln. Cherrytomaten in einer beschichteten Pfanne kurz anschwemmen, Capunti und Spinat zugeben, mit Salz und Pfeffer würzen, gleichmässig vermischen und sofort in einen tiefen Teller anrichten. Die Rindfleischwürfel im Pesto wenden und auf die Pasta geben. Übrige Pesto nach Belieben auf das Pastagericht verteilen. Mit den Mozzarellaperlen und den Basilikumblättern ausgarnieren.

Ä Guetä!