



Monsteraugen-Pasta mit Tomatensauce



30 Minuten



easy cheesy

Zutaten

für 2 Personen

6 Stk.	Muschelnudeln
300 ml	Pizzasauce
	Salz
	Pfeffer
1 Glas	grünes Pesto (ca. 120 g)
150 g	Rahmspinat (optional)
6 Ecken	Rupp S'beschte Sortiment
	Zuckeraugen

Zubereitung

- 1 Die Nudeln laut Packungsanweisung in reichlich gesalzenem Wasser al dente kochen.
- 2 In der Zwischenzeit die Tomatensauce erhitzen und nach Geschmack würzen. Optional den Rahmspinat erhitzen.
- 3 Die Käsecken für ca. 10 Minuten ins Gefrierfach geben. Danach aus den Folien lösen, zusammenpressen und grob zu Bällchen formen.
- 4 Die Nudeln durch ein Sieb abgießen.
- 5 Die Sauce auf 3 Auflaufförmchen verteilen.
- 6 Das Pesto oder den Spinat auf die Mulden der Nudeln verteilen. Jeweils ein Käsebällchen in das Pesto drücken.
- 7 Nach Geschmack zusätzlich mit Zuckeraugen dekorieren.

Serviervorschlag: Reichen Sie Ihren Kindern kleine Gabeln oder Zahnstocher, um die Pasta aus der Sauce zu fischen.