Schnelle Weihnachts-Pasta zum Verschenken

Lecker

ZUBEREITUNG

Backofen auf 100 Grad Umluft vorheizen und zwei Backbleche mit Backpapier auslegen. Die Lasagneblätter der Packung entnehmen, auf eine Arbeitsfläche legen und mit der Keksform Motive ausstechen. Diese dabei sehr dicht beieinander ausstechen, um so wenig wie möglich Teig zu verlieren. Die ausgestochenen Pastamotive auf die Backbleche legen und 1 Stunde im Backofen trocknen lassen, bis sie ganz trocken und fest sind.

Wenn die Weihnachts-Pasta nun vollständig getrocknet ist, kann sie verpackt werden. Dafür ein kleines Glas Pesto in ein größeres Schraubglas stellen, Rosmarin und einen Zweig Cherrytomaten darauflegen. Die Pasta in die Zwischenräume verteilen, das Glas verschließen und nach Wunsch dekorieren.

Die Weihnachts-Pasta sollte in wenigen Tagen verzehrt werden. Zum Servieren die Pasta für 3-4 Minuten in kochendem Salzwasser garen, das Pesto erwärmen sowie die Tomaten vom Zweig zupfen und alles auf zwei Tellern anrichten. Rosmarinnadeln abzupfen, fein hacken und über die Pasta streuen. Dazu passt natürlich frisch geriebener Parmesan oder Mini-Mozzarella.

TIPP
Aus 300 g Hartweizengrieß oder Mehl sowie 3 Eiern lässt sich schnell frischer Nudelteig selber machen.

ZUTATEN

250 g frische Lasagneblätter aus dem Kühlregal
1 EL Mehl
1 kleines Glas Pesto
1 Zweig Cherrytomaten
2 Zweige Rosmarin zur Deko

UTENSILIEN

Stern- oder Weihnachtsbaumkeksform, 1 Schraubglas mit 1000 ml Volumen