

Spaghetti al Pesto rosso



Zutaten

Für 4 Personen

400 g Spaghetti

Pesto

150 g getrocknete Tomaten, in Öl eingelegt

50 g Pinienkerne

½ Knoblauchzehe

60 g Parmesankäse

¾ frische Basilikumblätter

8 EL natives Olivenöl extravergine*

Zubereitung

1. Giessen Sie die Tomaten ab, pürieren Sie sie zusammen mit Knoblauch und Pinienkernen in einen Cutter, füllen Sie die Mischung in eine Schüssel ab.
2. Fügen Sie nun den geriebenen Parmesan und das Olivenöl hinzu und mischen Sie alles zusammen.
3. Die Spaghetti in reichlich Salzwasser al dente kochen. Heben Sie etwas Kochwasser auf.
4. Mischen Sie nun die Spaghetti mit dem Pesto zusammen, wenn nötig das zur Seite gestellte Kochwasser hinzufügen.

Tipp

- Dekorieren Sie die Spaghetti mit ein paar Blättern Basilikum, eine halbe Cherrytomate und servieren Sie sie.

*www.oliofonte.jimdo.com

