

Spaghetti mit Tomatenpesto



Zutaten für zwei Personen:

125 g Spaghetti

Salz für das Nudelwasser

Basilikumblättchen (optional)

Tomatenpesto:

70 g getrocknete Tomaten
(abgetropft)

1 Knoblauchzehe

4-5 EL geriebener Parmesan

20 g Mandelsplitter

1 Msp Salz

5 EL Tomatenöl (von den
eingelegten Tomaten)

Besondere Hilfsmittel:

Blitzhacker

1. Spaghetti nach Packungsanleitung in reichlich Salzwasser kochen. Garprobe machen, die angegebenen Zeiten sind oft zu kurz. 1 Tasse Nudelwasser zurückbehalten. Spaghetti abgießen.

2. 4 EL von dem Nudelwasser in eine beschichtete Pfanne geben, zusammen mit dem Pesto. Verrühren und erhitzen.

3. Nudeln in vorgewärmte Spaghettiteller geben, Pesto darauf verteilen und optional mit Basilikumblättchen dekorieren.

Tomatenpesto:

Knoblauch schälen und vierteln. Mit den anderen Zutaten im Blitzhacker zu einem feinen Püree verarbeiten.

Hinweise:

Ein einfaches Mittagessen.

Schlagworte:

leicht, Zubereitung ca. 20 min, Hauptspeisen, Nudeln, vegetarisch, italienisch

Rezept und Foto: Walter
Stand 18.01.2023