

MAMA MIA

Spaghetti mit
Tomatenpesto



WEIDEMANN
Catering GmbH

Catering GmbH – Ein Unternehmen der Weidemann-Gruppe
www.weidemann-gruppe.de

Spaghetti mit Tomatenpesto

Zutaten für 2 Personen:

1 Prise Salz und Pfeffer, 2 Knoblauchzehen, 90 g Parmesan, 400 g Spaghetti, 100 g getrocknete Tomaten in Öl, 30 g gemahlene Mandeln, 2 EL Orangensaft, 2 EL Olivenöl, 1/2 Bund Basilikum

Arbeitszeit: ca. 20 Min.

Schwierigkeitsgrad: simpel

Koch-/Backzeit: –

Kalorien p. P.: keine Angabe

Zubereitung:

Reichlich Salzwasser zum Kochen aufsetzen. Knoblauch schälen und klein schneiden. Etwa 50 g Parmesan grob zerkleinern. Die Spaghetti in das kochende Salzwasser geben und nach Packungsanweisung bissfest garen. Inzwischen die eingelegten Tomaten in einem Sieb abtropfen lassen, dabei das Öl auffangen. Tomaten mit Knoblauch und Parmesan im Mixer fein pürieren, dabei nach und nach 6 EL Tomatenöl dazugeben. Die gemahlene Mandeln darunter mischen. Das Pesto in eine Schüssel geben und den Orangensaft unterrühren. Olivenöl untermischen, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist. Mit Salz und Pfeffer würzen. Die Nudeln in ein Sieb abgießen, dabei etwas Kochwasser im Topf lassen. Nudeln abtropfen lassen, zurück in den Topf geben und mit dem Wasser vermischen. Den restlichen Parmesan in Späne hobeln. Pesto unter die Nudeln mischen und mit Parmesanspänen und gewaschenen Basilikumblättern anrichten.

Buon Appetito!