

# Spaghetti mit Tomatenpesto

## Zutaten (für 4 Personen):

2 Knoblauchzehen  
100 g eingelegte Tomaten  
50 g Pinienkerne  
1 Bund Basilikum  
1 EL Tomatenmark (z.B. von MUTTI)  
100 ml Rapso  
500 g Spaghetti  
Salz  
50 g geriebener Parmesan



Spaghetti mit Tomatenpesto

ein  
**Rapso**<sup>®</sup>  
Rezept

## Zubereitung:

Knoblauch schälen. Tomaten hacken. Pinienkerne rösten. Basilikum abzupfen und hacken. Die vorbereiteten Zutaten mit Tomatenmark und Rapso zu einer Paste pürieren. Spaghetti in kochendem Salzwasser ca. 8 Minuten garen, abgießen und mit Pesto vermischen. Mit geriebenem Parmesan bestreut servieren.

Tipp: Das Tomatenpesto schmeckt nicht nur zu Nudeln klasse. Als Vorspeise können Sie es auf frischen Baguettescheiben mit etwas Parmesan bestreut servieren.