

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[®]
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.