

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.

TIPP

Unser Sommelier empfiehlt zu diesem Gericht einen Lenz Moser Selection Blauer Zweigelt aus dem Burgenland.

