

Spaghetti mit rotem Pesto

Extrem schnell und lecker

2 Personen

200 g	Spaghetti
50 g (z.B. Pomodori secchi von La Selva)	getrocknete, in Öl eingelegte Tomaten
1	Knoblauchzehe
2 EL	Pinienkerne oder Walnüsse
20 g	Parmesan, frisch gerieben
50 ml	Olivenöl
Chilipulver	
Pfeffer, Salz	



Spaghetti in reichlich kochendem Salzwasser nach Packungsanleitung in ca. 9-10 Min. al dente kochen.

Inzwischen die Pinienkerne in einer heißen Pfanne ohne Fett rösten (Vorsicht: brennen schnell an!) und beiseite stellen.

Tomaten mit der grob gehackten Knoblauchzehe, frisch geriebenem Parmesan und Pinienkernen oder grob gehackten Walnüssen mit dem Mixstab pürieren, langsam etwas Öl von den eingelegten Tomaten und das Olivenöl dazu geben, mit Salz, Zucker und Chili würzen.

Wenn das Pesto rosso zu flüssig ist, noch etwas Parmesan darunter mischen, ist es zu fest geworden, mehr Öl unterrühren. Für die richtige Konsistenz des Pesto muss man ein gewisses Fingerspitzengefühl entwickeln.

Spaghetti mit dem Pesto in einem großen, tiefen Teller servieren.



Zubereitungszeit 15 Min.

vegetarisch