

Spaghettini mit Pesto, Rucola und Mini-Mozzarella-Kugeln

Für 2 Personen

| | | |
|---------------------|--------------------|---------------------------|
| 500 g Spaghettini | 1 Bund Rucola | 150 g Mozzarella (Kugeln) |
| 100 g getr. Tomaten | 2 Knoblauchzehen | 3 EL Pinienkerne |
| 1 getr. Chili | 400 ml Gemüsebrühe | 150 ml Wasser |
| 25 g Tomatenmark | 100 g Parmesan | 2 EL Olivenöl |
| 1 EL Balsamico | Salz | schwarzer Pfeffer |

Den Gemüsefond aufkochen und über die getrockneten Tomaten geben. Die Tomaten beiseite stellen. Die Knoblauchzehen abziehen und würfeln. Die Pinienkerne, die getrocknete Chili, 150 Milliliter Wasser und das Tomatenmark mit dem Knoblauch pürieren. Die getrockneten Tomaten dazugeben, ohne den Fond und ebenfalls pürieren. Den Parmesan hobeln. Den Essig sowie das Olivenöl und den Parmesan unterheben und mit Pfeffer abschmecken. Die Spaghetti in gesalzenen Wasser zehn Minuten al dente kochen. Den Rucola waschen, verlesen und trocken schleudern. Die Spaghettini mit dem Pesto und etwas Kochwasser vermengen. Die Spaghettini auf Tellern anrichten und mit dem Mozzarella und dem Rucola garnieren.

Sandra Krassow am 18. August 2011