

Spaghetti al pesto rosso

Für 4 Personen:

400 g Spaghetti	70 g getrock. Öl-Tomaten	2 Knoblauchzehen
1 getrock. rote Chilischote	40 g Parmesan am Stück	20 g Pinienkerne
100 ml Olivenöl	Meersalz	Zucker

Die Tomaten abtropfen lassen und in grobe Würfel schneiden, das Öl beiseitestellen. Den Knoblauch schälen und grob hacken. Die Chilischote zerbröseln. Mit Tomaten, Knoblauch, Parmesan und Pinienkernen im Blitzhacker oder mit dem Stabmixer fein pürieren. Dabei nach und nach etwa 5 EL Öl von den eingelegten Tomaten sowie das Olivenöl unterrühren. Das Pesto mit Salz und Zucker würzen.

Die Spaghetti nach Packungsanweisung in reichlich kochendem Salzwasser bissfest garen, in ein Sieb abgießen, abtropfen lassen, dabei das Kochwasser auffangen. Die Spaghetti zurück in den Topf geben und mit dem Pesto mischen. Eventuell noch etwas Kochwasser unterrühren und mit Salz abschmecken.

Cornelia Poletto am 27. Januar 2020