

Spaghetti mit rotem Pesto

Für 2 Personen:

250 g Pasta	6 Kirschtomaten	12 getrocknete
Tomaten, in Öl	2 Zweige glatte Petersilie	2 Zweige Minze
8 Walnusskerne, geröstet	1/2 Chilischote	6 EL Olivenöl
1 TL Tomatenmark	1 Parmesan	1 Msp. Gewürzsalz
1 Msp. Pfeffermix		

Spaghetti in kochendem Salzwasser al dente garen Walnüsse, Kirschtomaten, getrocknete Tomaten, Petersilie, Minze und Chili in einen Universalzerkleinerer geben und leicht anmixen. Dann Olivenöl angießen und noch mal durchmischen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Tomatenmark dazugeben und alles noch mal durchmischen.

Etwas Nudelwasser in einen weiteren Topf geben und etwas Pesto dazugeben. Nudeln abgießen und dazugeben. Spaghetti gut mit dem Pesto verrühren, anrichten und nochmals etwas Pesto darauf verteilen.

Zum Schluss Parmesan darüberreiben.

Steffen Henssler am 19. März 2022