

Spaghetti mit Mandelpesto

Zutaten für: 4 Portionen

300	Gramm	Tomate(n)
3		Knoblauchzehe(n)
25	ml	Olivenöl
100	Gramm	Mandel(n), gehackt
1	Bund	Basilikum
50	Gramm	Mandelstifte
		Salz und Pfeffer
400	Gramm	Spaghetti
60	Gramm	Parmesan, gerieben

Anleitung:

Tomaten häuten und würfeln. Knoblauch schälen und hacken. Tomaten, Knoblauch, Olivenöl und gemahlene Mandeln im elektrischen Zerkleinerer fein pürieren. Mit Salz und Pfeffer würzen. Basilikum hacken. Mandelstifte in einer Pfanne ohne Fett goldbraun rösten.

Nudeln kochen, abgießen und zurück in den heißen Topf geben. Die Nudeln, Mandel-Pesto und Basilikum mischen und mit dem Parmesan und den Mandelstiften anrichten.

Zubereitungszeit: 30 Min.

Schwierigkeitsgrad: normal

Brennwert p. P.: keine Angabe