

Selbst Gemachte Spaghetti mit Pesto und Tomaten

Kategorien: Hauptspeise, Nudeln, Saucen

Zutaten für: 2 Portionen

150	Gramm	Hartweizengriess
150	Gramm	Mehl
1		Ei
300	ml	Olivenoel
1	Bund	Basilikum
50	Gramm	Parmesan, frisch gerieben
50	Gramm	Pinienkerne, geroestet
1		Knoblauchzehe
2		Strauchtomaten
		Salz, Pfeffer,
		Oel zum Anbraten
		Frischhaltefolie

Anleitung:

Aus Griess, Mehl, Ei , 1 EL Olivenoel, etwas Salz und so viel Wasser wie noetig einen Nudelteig kneten. In Frischhaltefolie einschlagen und eine halbe Stunde ruhen lassen.

Basilikum mit Parmesan, Pinienkernen, Olivenoel und Knoblauch in einen Mixer geben und fein puerieren, mit Salz abschmecken. Tomaten abziehen, in Achtel schneiden und in einer Pfanne mit wenig Oel, Salz und Pfeffer braten.

Den Nudelteig mit der Nudelmaschine duenn ausrollen und Spaghetti schneiden. In kochendem Salzwasser kochen, auf Tellern anrichten, die Tomaten und Pesto darueber geben und servieren. Nach Belieben noch mit gemahlenem Pfeffer bestreuen.