

## Spaghetti mit Pesto und Scampi

Kategorien: Nudeln

Zutaten für: 4 Personen

500	Gramm	Spaghetti
1-2	Bund	Baslikumblätter
		Von den Stielen gezupft
3		Ganze Knoblauchzehen, gepellt
		Grobes Meersalz, Pfeffer
50	Gramm	Geröstete Pinienkerne
50	Gramm	Gemahlene Mandeln
100	ml	Olivenöl
2	Essl.	Oliven
16		Rohe Scampi mit Schwanz
2	Essl.	Zitronensaft
1/2	Bund	Petersilie
		Salz, schwarzer Pfeffer

### Anleitung:

Zubereitungszeit: 35 Min.

1. Scampi säubern und mit Zitronensaft beträufeln. Petersilie waschen und fein hacken. In eine Moulinette Basilikum, Knoblauch, Pinienkerne, Mandelmehl, Salz, Pfeffer und Olivenöl geben und fein pürieren. Herausnehmen und zur Seite stellen.
2. Spaghetti in Salzwasser ca. 10-12 Min. kochen (bissfest).
3. Scampi in einer Pfanne mit Olivenöl kurz anbraten, Zitronensaft dazugeben und gar ziehen lassen. Mit Pfeffer und Salz würzen.
4. Nudeln in einem Sieb abtropfen lassen (2-3 EL Nudelwasser auffangen). Spaghetti mit Pesto mischen (falls zu dick, etwas mit Nudelwasser verdünnen) und auf Teller verteilen. Scampi darauf anrichten mit Petersilie bestreuen und servieren.

Durchschnittliche Nährwerte pro Portion, kalkuliert anhand der rohen Zutaten:

Brennwert 5398 kJ (1282 kcal)

Eiweiß 108 g

Fett 52 g

Kohlenhydrate 95 g