

Spaghetti al pesto rosso

 happy-mahlzeit.com/2020/01/27/spaghetti-al-pesto-rosso/

Zutaten für 4 Personen:

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

Zubereitung:

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 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.

Rezept: Cornelia Poletto

Quelle: Polettos Kochschule

Episode: Grundkurs Pasta-Saucen