

FARFALLE MIT THAI-PESTO UND KÜRBISKERNEN

FARFALLE MIT THAI-PESTO UND KÜRBISKERNEN

Ein Blick in unser winzig-kleines Tiefkühlfach... Zitronengras... Limettenblätter... kleine rote Chilis... TK-Spinat... Galgant... Eiswürfel... kleine Tupperdose... Moment! Kleine Tupperdose? Was ist denn da drin? Ich glaub's nicht! Mein Thai-Pesto! Das habe ich wohl aktiv verdrängt. Ob das noch gut schmeckt? Da hilft wohl nur Probieren. Also gab es kurzerhand Farfalle mit Thai-Pesto, frischen Tomaten und gerösteten Kürbiskernen. Ich sage nur soviel: es war noch sehr gut!



ZUTATEN FÜR 2-3 PERSONEN:

200g Farfalle

3 Tomaten

1 Hand voll Kürbiskerne

Für das Pesto:

1 Hand voll Cashewkerne

100g Parmesankäse

1 großes Bund Thai-Basilikum

1 Bund Koriander

3 Frühlingszwiebeln

2 Knoblauchzehen

1 große, saftige Zitrone

60 ml Erdnussöl

3 kleine rote Chilischoten

Salz

2 EL Zitronenöl

ZUBEREITUNG:

200g Thai-Pesto auftauen oder: „Ich gebe das Thai-Basilikum ohne Stiele und den Koriander mit Stielen in einen großen Mixer. Dazu kommen die grob zerteilten Frühlingszwiebeln, der

Parmesankäse, die klein geschnittenen Chilis, die Cashewkerne und die geschälten Knoblauchzehen.

Wenn soweit alles vorbereitet ist gebe ich das Erdnussöl und das Zitronenöl dazu. Dann mixe ich alles auf höchster Stufe zu einem glatten Pesto. Einmal vorsichtig abschmecken damit man sieht was fehlt.

Für die Säure gebe ich erst den Saft aus der halben Zitrone dazu - kurz durch mixen - das reicht aber nicht, also wird die andere Hälfte auch noch ausgepresst. Dann würze ich das Pesto mit Salz“.

Ich habe jetzt nicht viel anderes gemacht als die Farfalle nach Packungsanleitung in Salzwasser gar zu kochen und mit dem Pesto zu mixen. Die Tomaten habe ich geviertelt und die Viertel in dünne Scheiben geschnitten. Die Kürbiskerne habe ich ohne zusätzliches Öl in einer kleinen Pfanne geröstet. Wenn die Kerne versuchen aus der Pfanne zu springen sind sie fertig.

Die dünnen Tomatenscheiben sind auf den heißen Nudeln ganz schnell warm (die Tomaten sollten vorher nicht direkt aus dem Kühlschrank gekommen sein). Darüber gebe ich die gerösteten Kürbiskerne. Falls man etwas Basilikum zur Hand hat kann man die Pasta damit wunderbar garnieren.

Sofort anrichten und genießen!

P.S: sowohl die leichte Schärfe als auch der Geschmack vom Thai-Basilikum und Koriander sind im Pesto wunderbar erhalten geblieben.

