

LINGUINE MIT MANDEL-ESTRAGON PESTO

LINGUINE MIT MANDEL-ESTRAGON PESTO

Ich habe noch nie Estragon in ein Pesto gegeben. Koriander, Basilikum, Petersilie – ja, aber kein Estragon. Irgendwie erschien mir die Idee aber spannend und so habe ich es einfach mal ausprobiert. Ganz was anderes, das Anisartige Aroma kommt wunderbar zur Geltung und macht die Pasta sehr lecker. Dazu gab es Rotwein-Linguine die wir aus dem Toskana Urlaub mitgebracht haben und die seit dem etwas stiefmütterlich im Regal vernachlässigt wurden. Normale Pasta wäre aber als Alternative genau so gut gewesen.



Zutaten für 2 Personen:

1 Bund Estragon

100g gemahlene Mandeln


6 EL Olivenöl

2 Knoblauchzehen

15-20 Cocktailtomaten

40g Parmesan

Pfeffer & Salz

250g Linguine mit Rotwein*

Zubereitung:

Ich setze einen Topf Salzwasser auf. Sobald das Wasser kocht kommt die Pasta hinein.

Die gemahlene Mandeln, die geschälten Knoblauchzehen, die Cocktailtomaten, den grob gehackten Estragon und den fein geriebenen Parmesan in den Standmixer geben. Das Olivenöl dazu geben und mit Pfeffer und Salz würzen. Kurz bevor die Pasta fertig ist gebe ich eine Kelle Nudelwasser dazu. Gut mixen bis ein schönes Pesto entstanden ist.



Die fertige Pasta abgießen und zurück in den Topf geben. Langsam das Pesto über die Linguine geben und alles gut durchmischen.



Die Pasta auf tiefen Tellern anrichten und falls zur Hand noch mit etwas Basilikum dekorieren.

Schnell und lecker!

