

SPAGHETTI MIT TOMATENPESTO

SPAGHETTI MIT TOMATENPESTO

Pesto ist eine schöne Sache und ob man es glaubt oder nicht, man kann damit auch wunderbar cross-over unterwegs sein. Während mein letztes Pesto ein Thai-Pesto war bin ich diesmal eher klassisch und mache ein Tomatenpesto auf Basis von getrockneten Tomaten, Mandeln und Parmesankäse. Wie beschreibe ich das jetzt am Besten... es war so lecker, dass Bessere Hälfte sich nicht über die Abwesenheit von Fleisch beklagt hat!



ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN:

500g Spaghetti

600g getrocknete, in Öl eingelegte Tomaten

120 ml Öl von den getrockneten Tomaten

200g Mandeln

300g Parmesankäse

50 ml Olivenöl

4 Knoblauchzehen

1 EL getrockneter Oregano

Pfeffer & Salz

1 Tasse Wasser

3-4 EL Zitronensaft

etwas Petersilie

ZUBEREITUNG:

Pasta mit Pesto geht richtig schnell. Das Ganze dauert genau so lange wie die Spaghetti brauchen und keine Minuten länger. Also setze ich einen Topf mit Salzwasser auf. Sobald das Wasser kocht kommen die Spaghetti hinein und bleiben dort bis sie al dente sind.

Sobald das Wasser auf dem Herd steht geht es mit dem Pesto los. Ich baue meinen Standmixer auf und gebe die getrockneten Tomaten samt Öl, das Olivenöl, die Mandeln, den Oregano und den Knoblauch in den Mixer. Gut mixen bis keine ganzen Mandeln mehr zu sehen sind. (Ungefähr jetzt kocht das Nudelwasser).

Jetzt hobel ich den Parmesan mit der Käsereiber in dünne Scheiben. Die kommen dann mit in den Mixer. Mit Zitronensaft, Pfeffer und Salz würzen. Dann wieder mixen bis das Ganze eine mehr oder weniger homogene Masse ist. Bei mir ist es noch recht stückig, ich bringe es bei den Öl-Mengen aber nicht über mich da noch mehr Öl hinein zu geben, also kommt ein kleines Tässchen Wasser dazu. Die Konsistenz ist jetzt perfekt und geschmacklich hat's dem Ganzen keinen Abbruch getan. Meine Waage wird es mir danken.

Die fertigen Nudeln werden abgegossen und kommen zurück in den Topf. Dort rühre ich nach und nach das Pesto unter. Abschmecken und bei Bedarf noch etwas Pfeffer und Salz dazugeben.

So wird die Pasta auf dem Teller angerichtet und mit etwas gehackter Petersilie bestreut.

Voilà – Essen ist fertig!



Jetzt habe ich allerdings genug für 4 Personen... schade, dass wir nur zu zweit sind. Ist aber halb so schlimm, die Reste sind ein Fall für meine Spaghettinester und die waren fast noch besser als die Pasta.