

SPAGHETTI MIT OLIVEN-PESTO

SPAGHETTI MIT OLIVEN-PESTO

Ich hatte von meinem Geburtstagsbuffet ein paar Tomaten, Oliven und Basilikum übrig. Da stellt sich nicht lange die Frage was man daraus zaubert, das schreit nach Pesto! Fehlen nur noch gemahlene Mandeln und Parmesan. Die Hälfte vom Pesto gab es hier zu den Spaghetti, die andere Hälfte wurde im Nudelsalat eingesetzt.



Zutaten für 4 Personen:

6 mittelgroße Tomaten

1 Topf Basilikum

1 Hand voll grüne Oliven (in Knoblauch eingelegt)

1 Hand voll schwarze Oliven

100g gemahlene Mandeln

2 kleine, rote Chilis

60g Parmesan

5 EL Olivenöl

2 EL Balsamico

250g Spaghetti

Zubereitung:

Ich bringe einen Topf mit Salzwasser zum kochen und gebe die Spaghetti hinein. Gelegentlich umrühren und kochen lassen bis sie al dente sind. Außerdem lege ich direkt 1/2 Tomate und 2-3 Basilikumblättchen als Deko beiseite.

Während die Nudeln köcheln kommen die geviertelten Tomaten, die schwarzen und grünen Oliven samt 4 Knoblauchzehen (mit denen die grünen Oliven eingelegt waren), das komplette Basilikum samt Stängelchen, die gemahlene Mandeln und der Parmesan in den Standmixer. Etwas Olivenöl & Balsamico dazu geben und von den Nudeln nach 4-5 Minuten eine Kelle Nudelwasser abschöpfen und ebenfalls in den Mixer geben.



Mixen bis keine Stücke von irgendwas mehr zu sehen sind. Dann mit Pfeffer, Salz und bei Bedarf noch etwas Balsamico abschmecken.



Die fertige Pasta abgießen und zurück in den Topf geben. Nach und nach Pesto dazu geben und das Ganze vermengen bis alle Nudeln damit beschichtet sind.

Die fertige Pasta auf die Teller verteilen und mit ein paar frischen Tomatenspalten und Basilikumblättchen garnieren.

Essen ist fertig!

