

SPAGHETTINESTER MIT TOMATENPESTO

SPAGHETTINESTER MIT TOMATENPESTO

Ich habe es ja bereits versprochen - hier folgt das Rezept für die Spaghettinester die ich aus den Pesto-Resten gezaubert habe. Dazu passt ein schneller, grüner Salat.



Zutaten für 6 Spaghettinester:

250g Spaghetti

300g getrocknete, in Öl eingelegte Tomaten

60 ml Öl von den getrockneten Tomaten

100g Mandeln

150g Parmesankäse

25 ml Olivenöl

2 Knoblauchzehen

1/2 EL getrockneter Oregano

Pfeffer & Salz

1/2 Tasse Wasser

2 EL Zitronensaft

2 Eier

Öl zum Braten

Für den Salat:

1 grüner Salat (hier ein Lolo)

1/2 Salatgurke

Tomaten

Balsamico (hier Cranberry Balsamico)

Olivenöl

Pfeffer & Salz

Zubereitung:

Ich habe in meinem Fall noch Reste von den Spaghetti mit Tomatenpesto übrig. Wer keine Resteverwertung betreibt fängt so an:

In den Standmixer wandern die getrockneten Tomaten samt Öl, das Olivenöl, die Mandeln, der Oregano und der Knoblauch. Gut mixen bis keine ganzen Mandeln mehr zu sehen sind. Parallel die Nudeln kochen. Dann hobel ich den Parmesan mit der Käseibe in dünne Scheiben und gebe ihn 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 gebe ein halbes Tässchen Wasser dazu. Das Pesto ist jetzt fertig.

Da die Nudeln auf keinen Fall heiß sein dürfen (sonst gerinnt das Ei zu früh) muss man sie nach dem Abgießen eiskalt abschrecken. Dann werden sie mit dem Pesto vermischt.

Stand der Dinge - wir haben entweder frische Nudeln mit Pesto, oder Reste vom Vortag. Weiter geht's.

Ich rühre 2 Eier unter und erhitze in einer großen Pfanne etwas Sonnenblumenöl. Dann drehe ich aus den Spaghetti mit einem großen Löffel und einer Gabel die Nester auf und gebe sie in die Pfanne. Mit Pfeffer und Salz würzen. Nach 3-4 Minuten vorsichtig wenden.



Auch die andere Seite mit Pfeffer und Salz würzen und weitere 3-4 Minuten braten lassen.

In dieser Zeit zerplücke ich den Salat und schneide die Gurke und die Tomaten klein. Mit Cranberry-Balsamico, Olivenöl, Pfeffer und Salz würzen.

Dann werden die Spaghettinester mit Tomatenpesto zusammen mit dem Salat angerichtet. Die zweite Runde Spaghettinester darf unbeaufsichtigt in der Küche vor sich hin brutzeln. Wer alle Nester gleichzeitig braucht sollte mit zwei Pfannen arbeiten.

Fertig.... und lecker!

