

PASTA PESTO ROSSO

VON FELI/AKTION GEGEN DEN HUNGER

Kurztrip nach Italien / einfach / schnell

Zubereitung

Zunächst deine Lieblingspasta in einem großen Topf mit Salzwasser al dente kochen.

In der Zwischenzeit die getrockneten Tomaten für wenige Minuten im kochenden Wasser einweichen, damit sie sich besser verblenden lassen.

Tomaten abgießen und alle Zutaten für das Pesto in eine Schüssel geben und mit dem Stabmixer bis zur gewünschten Konsistenz pürieren. Optional das Ganze im Mixer.

Eventuell Olivenöl, Wasser oder auch pflanzliche Sahne/Milch hinzufügen, für eine

flüssigere Konsistenz.

Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Achtung! Die meisten getrockneten Tomaten sind bereits gesalzen.

Pasta abgießen und dann im noch warmen Topf mit circa 1-2 EL Pesto vermengen.

Auf einem Teller anrichten, mit Mandelmus beträufeln und mit frischem Rosmarin dekorieren.

Das Pesto hält sich im geschlossenen Glas im Kühlschrank für einige Tage.

Zutaten für ein Glas Pesto Rosso

- 130 g sonnengetrocknete Tomaten
- 50 g Walnüsse
- 40 ml natives Olivenöl
- 1-2 Zehen Knoblauch
- Salz, Pfeffer

Wer mag

- Mandelmus
- frische Kräuter (z. B. Rosmarin)
- pflanzliche Sahne/Milch

Außerdem

- 1 Topf
- 1 Schüssel
- 1 Handmixer oder 1 Mixer
- Pasta deiner Wahl