

Pasta mit Mandel-Pesto-Rosso

Zutaten:

| | |
|-------|---------------------|
| 30 g | gehackte Mandeln |
| 90 g | getrocknete Tomaten |
| 1 | Knoblauchzehe |
| 80 ml | Olivenöl |
| 50 g | Parmesan |
| 125 g | Mini-Mozzarella |
| 200 g | Kirschtomaten |
| 400 g | Nudeln |



Zum Würzen: Salz/Pfeffer/italienische Kräuter und Basilikum zum Garnieren.

Zubereitung:

Mandeln in der Pfanne ohne Fett bei mittlerer Hitze hellbraun anrösten und in einem Mixbehälter geben. Getrocknete Tomaten und den Knoblauch ebenfalls in den Mixbehälter geben und die restlichen Zutaten - Olivenöl, lauwarmes Wasser, Parmesan und Gewürze.

Die Masse so lange mixen, bis eine cremige Konsistenz entsteht. Nudeln nach Packungsanleitung in ausreichend Salzwasser al dente garen.

Inzwischen Mini-Mozzarella abtropfen lassen und je nach Bedarf halbieren. Kirschtomaten waschen das Basilikum kalt abbrausen und trocken schütteln, Blättchen abzupfen und grob hacken.

Nudeln in ein Sieb abgießen, dabei etwas von dem Kochwasser auffangen. Nudeln tropfnass zurück in den Topf geben und mit dem Pesto und dem Kochwasser vermischen, bis eine sämige Konsistenz erreicht ist.

Mozzarella, Kirschtomaten und das gehackte Basilikum unterheben.

Viel Spaß beim Kochen!