Rezept

Pasta mit Olivenpesto

Ein Rezept von Pasta mit Olivenpesto, am 04.05.2024

Zutaten

250 g	Nudeln (z. B. Orecchiette)
1	Knoblauchzehe
2 EL	Kapern
2 EL	Olivenöl
1 Handvoll	Basilikumblättchen
	Cayennepfeffer
	Salz
100 g	schwarze oder grüne Oliven (ohne Stein)
3	Sardellenfilets (in Öl, aus dem Glas)
1 EL	Balsamico Creme
1	Fleischtomate
2 EL	geriebener Parmesan (nach Belieben)

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 675 kcal

Zubereitung

1. Die Nudeln nach Packungsanweisung in reichlich kochendem Salzwasser bissfest garen. 3-4 EL vom Nudelkochwasser abnehmen und beiseitestellen, dann die Nudeln in ein Sieb abgießen und abtropfen lassen.

2. Inzwischen den Knoblauch schälen und mit den Oliven, Kapern, Sardellenfilets, Olivenöl, Balsamico Creme und der Hälfte der Basilikumblättchen in einem hohen Rührbecher mit einem Pürierstab grob pürieren.

3. Tomate waschen, vierteln, Stielansatz und Kerne entfernen, Fruchtfleisch in kleine Würfel schneiden. Restliche Basilikumblättchen in feine Streifen schneiden und mit den Tomatenwürfeln und dem Oliven-Mix vermischen. Pesto mit Salz und Cayennepfeffer abschmecken.

4. Das beiseitegestellte Nudelkochwasser in einer Wokpfanne 2-3 Min. bei geringer Hitze erwärmen. Abgetropfte Pasta und das Olivenpesto dazugeben, alles gut vermischen und heiß werden lassen. Mit Salz und Cayennepfeffer abschmecken. Nach Belieben mit geriebenem Parmesan servieren.