

Rezept

Pasta mit Mandelpesto

Ein Rezept von Pasta mit Mandelpesto, am 14.04.2024

Zutaten

3 Knoblauchzehen	500 g Tomaten
100 g gemahlene Mandeln	je 4 EL grob gehackte Basilikum- und Petersilienblättchen
1-2 kleine, getrocknete Chilischoten	200 ml Olivenöl
Salz	Cayennepfeffer
1 Aubergine (ca. 300 g)	500 g Spaghettini
4 EL frisch gehobelter Pecorino	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 1110 kcal

Zubereitung

1. Knoblauch schälen und grob hacken. Tomaten mit einem Sparschäler dünn schälen, die Stielansätze entfernen. Die Tomaten vierteln und grob würfeln. Beides mit Mandeln, Basilikum, Petersilie, Chilis und 100 ml Öl fein pürieren. Mit Salz und Cayennepfeffer würzen.
2. Die Aubergine waschen, putzen, vierteln. Von den Vierteln längs einen ca. 1 cm breiten Streifen schwammiges Fruchtfleisch wegschneiden. Die Viertel klein würfeln. Übriges Öl in einer Pfanne erhitzen, die Aubergine darin unter Rühren bei mittlerer Hitze in 6-8 Min. knusprig braten, dann herausnehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen.
3. Spaghettini in kochendem Salzwasser nach Packungsangabe garen. Dann abgießen und abtropfen lassen, dabei 50 ml Kochwasser auffangen. Mit Pesto verrühren, die Mischung bei kleiner Hitze in 1-2 Min. erwärmen. Spaghettini untermischen, mit Auberginen und Käse anrichten.