

Rezept

Spaghetti mit Pesto rosso soffritto

Ein Rezept von Spaghetti mit Pesto rosso soffritto, am 25.04.2024

Zutaten

Für das Soffritto:

| | |
|------------------------------|-------------------------|
| 200 g Zwiebeln | 120 g Möhren |
| 150 g Staudensellerie | 10 EL Olivenöl |
| 2 Knoblauchzehen | 1 Zweig Rosmarin |

Für das Pesto:

| | |
|---|---|
| 15 g Basilikum | 50 g getrocknete Tomaten (in Öl) |
| 20 g geröstete Mandeln (Fertigprodukt) | 60 ml Olivenöl |
| 40 g frisch geriebener Parmesan | Salz |
| Pfeffer | |

Außerdem:

250 g Spaghetti

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 1485 kcal, 107 g F, 25 g EW, 102 g KH

Zubereitung

1. Für das Soffritto Zwiebeln und Möhren schälen und putzen, Sellerie waschen und putzen. Alles getrennt 4-5 mm groß würfeln. Die Zwiebeln in 7 EL Öl in einer Pfanne erhitzen und ca. 5 Min. dünsten. Sellerie und Möhren zugeben. Ca. 45 Min. bei kleiner Hitze dünsten, ohne dass das Gemüse bräunt, dabei ca. alle 10 Min. durchrühren. Falls nötig, zwischendurch 1-2 EL Wasser und restliches Öl zugeben.
2. Knoblauch schälen, in Scheiben schneiden und unter das Gemüse rühren. Rosmarin waschen und im Ganzen unterrühren. Alles weitere 30-40 Min. garen, bis das Gemüse weich und glänzend karamellisiert ist. Abkühlen lassen, Rosmarin herausfischen.
3. Für das Pesto Basilikum waschen, Blätter abzupfen und abtrocknen. Tomaten grob zerschneiden. Beides mit 3 EL Soffritto, Mandeln und Olivenöl fein pürieren. Parmesan untermischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
4. Spaghetti nach Packungsanweisung in Salzwasser al dente garen, abgießen, dabei das Kochwasser auffangen. 2-3 EL davon mit dem Pesto mischen. Pesto mit den Nudeln mischen und servieren.