

Rezept

Spaghetti mit rotem Pesto

Ein Rezept von Spaghetti mit rotem Pesto, am 27.04.2024

Zutaten

300 g Spaghetti (ohne Gluten und Ei)	Jodsalz
2 Knoblauchzehen	200 g getrocknete Tomaten in Öl (aus dem Glas)
200 ml Gemüsebrühe	1 EL Zitronensaft
60 g Tomatenmark	2 Stängel Basilikum

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 2 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 825 kcal

Zubereitung

1. Die Nudeln nach Packungsangabe in kochendem Salzwasser bissfest garen.

2. Den Knoblauch schälen und grob hacken. Die Tomaten in einem Sieb abtropfen lassen, dabei das Öl auffangen. Die Tomaten grob würfeln. Die Tomaten- und Knoblauchwürfel mit Brühe, Zitronensaft, Tomatenmark und 3 EL Tomatenöl im Mixer oder mit dem Pürierstab zu einer feinen Paste pürieren.

3. Das Basilikum waschen, trocken schütteln und die Blätter abzupfen. Die Spaghetti abgießen und abtropfen lassen. Die Nudeln auf zwei Teller verteilen und je 1 Klecks Pesto daraufsetzen. Mit den Basilikumblättern bestreuen und sofort servieren.