

Rezept

Spaghetti mit schlankem Pesto rosso aus dem Ofen

Ein Rezept von Spaghetti mit schlankem Pesto rosso aus dem Ofen, am 30.03.2023

Zutaten

| | |
|------------------------------------|----------------------------------|
| 200 g Kirschtomaten | 2 Zweige Thymian |
| 2 Knoblauchzehen | 2 EL Olivenöl |
| Salz | Pfeffer |
| 30 g Mandeln | 1 EL getrocknete Physalis |
| 30 g getrocknete Tomaten | 1 TL Kapern |
| 250 g (Vollkorn-) Spaghetti | |

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 660 kcal, 23 g F, 24 g EW, 87 g KH

Zubereitung

1. Den Backofen auf 200° vorheizen. Die Kirschtomaten waschen, halbieren und mit den Schnittflächen nach oben in eine ofenfeste Form legen.
2. Thymian abbrausen und trocken schütteln, die Blättchen abzupfen. Knoblauch schälen und in dünne Scheiben schneiden. Beides in der Form verteilen, dann die Kirschtomaten mit 1 EL Öl beträufeln, salzen und pfeffern. Im Ofen (Mitte) ca. 30 Min. garen, bis die Tomaten bräunen und leicht einschrumpeln.
3. Die Form aus dem Ofen nehmen und die Kirschtomaten kurz abkühlen lassen. Dann zusammen mit Thymian und Knoblauch, Mandeln, getrockneten Physalis und Tomaten, den abgetropften Kapern und dem restlichen Olivenöl im Blitzhacker nicht zu fein pürieren. Mit Salz und Pfeffer würzen.
4. Reichlich Wasser in einem großen Topf zum Kochen bringen, salzen. Darin die Spaghetti nach Packungsanweisung al dente garen. die Spaghetti in ein Sieb abgießen, ganz kurz abtropfen lassen, zurück in den Topf geben und mit dem Pesto mischen.