

SPAGHETTI mit Pesto Rustico

ZUTATEN

500 g b*Dinkel-Spaghetti
1 großer Topf Basilikum
35 g Cashew Bruch
50 g getrocknete Tomaten
3 Bund glatte Petersilie
3-4 Knoblauchzehen
150 ml Olivenöl
80 g Parmesan
Salz, Pfeffer



... SO GEHT'S

Das Pesto für die Spaghetti Rustico ist bewusst sehr grob gehalten, damit man alle Zutaten noch schön erkennen kann!

1. Die Cashewkerne in einer Pfanne ohne Fett ca. 5 Minuten goldbraun rösten.
2. Herausnehmen und ganz grob hacken.
3. Die Blätter vom Basilikum abzupfen.
4. Basilikumblätter und Petersilie grob schneiden.
5. Die getrockneten Tomaten vierteln.
6. Die Knoblauchzehen schälen und grob hacken.
7. Die Zutaten mit dem Olivenöl vermischen.
8. Den Parmesan grob reiben und unter das Pesto heben.
9. Mit Salz, Pfeffer würzen.
10. Währenddessen die Nudeln nach Packungsanweisung



GUTES GELINGEN UND GUTEN APPETIT