

Spaghetti mit Pesto Rustico

Bio Kochbox KW 44



Spaghetti mit Pesto Rustico



MENGENHINWEIS:

- Für 1 Portion die Mengen halbieren
- Für 4 Portionen die Mengen verdoppeln

Für 2 Portionen:

- 250 g Spaghetti
- Basilikum
- 35 g Cashew Bruch
- 50 g getrocknete Tomaten
- ¼ Bund Petersilie
- 3 Knoblauchzehen
- 80 g veganer Parmesan

Eigener Vorrat:

- Salz, Pfeffer
- 150 ml Olivenöl

Zubereitung:

Das Pesto für die Spaghetti Rustico ist bewusst sehr grob gehalten, damit man alle Zutaten noch schön erkennen kann. Die Cashewkerne in einer Pfanne ohne Fett ca. 5 Minuten goldbraun rösten. Herausnehmen und ganz grob hacken. Die Blätter vom Basilikum abzupfen. Basilikumblätter und Petersilie grob schneiden. Die getrockneten Tomaten vierteln. Die Knoblauchzehen schälen und grob hacken. Die Zutaten mit dem Olivenöl vermischen. Den Parmesan grob reiben und unter das Pesto heben. Mit Salz, Pfeffer würzen.

Währenddessen die Nudeln nach Packungsanweisung kochen.