

Tagliatelle mit Tomatenpesto

Rezept für 4 Portionen

Dauer: ca. 30 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Pinienkerne	80 g
Parmesan	40 g
Knoblauchzehen	1 Stk.
Olivenöl	125 ml
Frischer Basilikum / Basilikumblätter	Etwas / nach Bedarf
Tomaten (getrocknet)	80 g
Tagliatelle	400 g

Zubereitung:

Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett goldbraun anrösten und abkühlen lassen.

Die getrockneten Tomaten 5 Min. in Wasser kochen, abgießen.

Nudeln garen.

Tomaten mit Pinienkernen, Parmesan, Knoblauch, Olivenöl und Basilikum im Mixer grob pürieren.

Nudeln abgießen und heiß mit dem Pesto (und 100 ml Nudelwasser) vermengen.

Mit Salz und Pfeffer würzen.

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-582-Tagliatelle-mit-Tomatenpesto.html>

Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at