

Bandnudeln mit Pesto und Kirschtomaten



Zutaten für zwei Personen:

125 g Bandnudeln
Salz für das Nudelwasser
1 TL Olivenöl
50 ml Gemüsebrühe

6-8 Kirschtomaten
4 EL Pesto

Pesto:

1 1/2 Töpfe Basilikum
1/2 Bund Petersilie
40 g Pinienkerne
1/2 Knoblauchzehe
1 Prise grobes Meersalz
50 ml Olivenöl
25 g frisch geriebener Parmesan

Besondere Hilfsmittel:

Blitzhacker

1. Nudeln nach Packungsvorschrift kochen. 1 Tasse Nudelwasser zurückbehalten. Garprobe machen. Abgießen und 1 TL Olivenöl untermischen.

2. Gemüsebrühe in einer beschichteten Pfanne zusammen mit den gewaschenen Kirschtomaten stark einköcheln. Pesto und etwa dieselbe Menge Nudelwasser zufügen und alles erwärmen, nicht kochen. Wenn die Pesto-Sauce noch nicht flüssig genug ist, weiteres Nudelwasser zugeben.

3. Nudeln zur Sauce geben und untermischen. In der Pfanne am Tisch servieren.

Pesto:

1. Basilikum und Petersilie abmachen, kurz abwaschen und abschütteln und in einen Blitzhacker geben.

2. Pinienkerne, in Scheiben geschnittene Knoblauchzehe, Meersalz und 2/3 des Olivenöls zugeben. Gründlich durchmischen.

3. Restliches Olivenöl zugeben, nochmals mixen. Fein geriebenen Parmesan unterrühren.

Schlagworte:

mittel, Zubereitung ca. 25 min, Hauptspeisen, Nudeln, vegetarisch, italienisch

Rezept und Foto: Walter
Stand 18.01.2023