



ZUTATEN (1 Person)

Für die Pasta

- 1 Pck.** KOMEKO Spaghetti
- 50 g getrocknete Tomaten (in Öl, abgetropft)
- 20 g Mandeln (oder Pinienkerne)
- 1 kleine Knoblauchzehe
- 15 g Parmesan (gerieben)
- 40 ml natives Olivenöl
- 1/4 TL Oregano
- Etwas Salz und Pfeffer (nach Geschmack)



ZUBEREITUNG

1. Während du das Wasser für die Spaghetti zum Kochen bringst, die abgetropften getrockneten Tomaten, Mandeln, Knoblauch, Parmesan und Oregano in einen Mixer oder eine Küchenmaschine geben. Alles zu einer groben Paste pürieren.
2. Langsam das Olivenöl einfließen lassen, bis eine cremige Konsistenz entsteht. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
3. Koche die KOMEKO Spaghetti in ausreichend gesalzenem Wasser für 2 Minuten. Dabei etwas Kochwasser aufbewahren.
4. Gib die gekochten Spaghetti direkt auf einen Teller und vermenge sie mit dem Pesto. Falls das Pesto zu dick ist, etwas vom zurückbehaltenen Kochwasser der Spaghetti hinzufügen, um die gewünschte Konsistenz zu erreichen.
5. Die Spaghetti sofort servieren. Übrig gebliebenes Pesto kann in einem luftdichten Behälter im Kühlschrank für bis zu einer Woche aufbewahrt werden.

