



Makkaroni mit sonnengetrockneten Tomaten und Walnuss Pesto

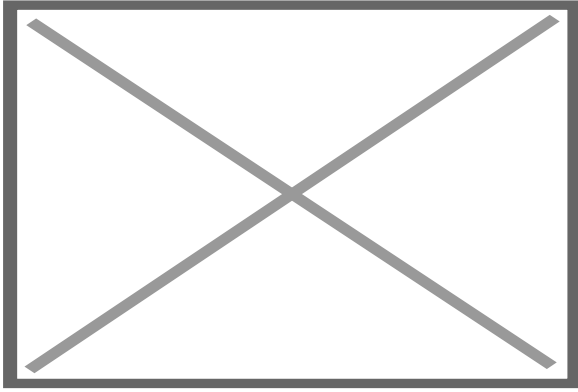
Description

Zutaten

25 g Walnuss
35 g getrocknete Tomaten in Öl mariniert
1 kleine Knoblauchzehe
15 Basilikumblätter
1/2 TL Jodsalz
1 Zwiebel
1 EL Olivenöl
2 gehäufte TL KNORR Gemüse Bouillon salzfrei
320 g Makkaroni
Pfeffer
40 g Provolone Käse

Zubereitung

- Walnuss in einer Pfanne bei milder Hitze einige Minuten rösten.
- Tomaten abtropfen lassen und mit Knoblauch, Walnüssen, Basilikum und ca. einem halben Glas Wasser in einen Mixer geben und pürieren. Mit Salz würzen.
- Zwiebel schälen, fein hacken und in Olivenöl glasig dünsten. Sonnengetrocknete Tomatensauce hinzugeben. Ein halbes Glas Wasser und Knorr Gemüse Bouillon salzfrei dazugeben und 2 Minuten bei schwacher Hitze köcheln lassen. Sauce beiseitestellen.
- Nudeln in kochendem Wasser nach Packungsangabe zubereiten. Abgießen und mit der Sauce in die Pfanne geben, gut mischen und für 1 Minute erhitzen. Mit Pfeffer abschmecken und mit etwas geriebenem Provolone-Käse bestreut servieren.



Category

1. Vegetarisch

Date Created

August 13, 2022

Author

jeanny

default watermark