



Pesto-Spaghetti mit geschmorten Kirschtomaten

dazu Champignons und Rauchmandeln



ca. 25min



2 Personen

An manchen Tagen haben auch wir schon auf das Glas Notfallpesto in der hintersten Ecke des Kühlschranks zurückgegriffen. Aber das ist doch nichts Schlechtes - im Gegenteil, es hat uns sogar zu unserem heutigen Gericht inspiriert! Es gibt leckere Spaghetti mit einem würzigen Tomaten-Oliven-Pesto, gepimpt mit saftig geschmorten Kirschtomaten, herzhaften Champignons und knackigen Rauchmandeln. Schlechtes Gewissen? Fehlangeige!

Was du von uns bekommst

- 200g Bio-Spaghetti ¹
- 25g Rauchmandeln ²
- 250g Champignons
- 250g Kirschtomaten
- 1 Becher Tomaten-Oliven-Pesto
- 1 Knoblauchzehe

Was du zu Hause benötigst

- Salz und Pfeffer
- Olivenöl

Küchenutensilien

- mittelgroßer Topf
- große Pfanne
- Sieb

Vergiss nicht, das Gemüse vor der Zubereitung gründlich zu waschen, insbesondere grünes Blattgemüse und Salate.

Allergene

Gluten (1), Schalenfrüchte (2). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 727kcal, Fett 23.0g, Kohlenhydrate 103.8g, Eiweiß 23.4g



1. Pasta kochen

In einem mittelgroßen Topf ausreichend gesalzenes Wasser für die **Pasta** zum Kochen bringen. Die **Pasta** in das kochende Wasser geben und in 7-9Min. bissfest kochen.

1 Tasse Pastawasser abschöpfen, dann die **Pasta** in ein Sieb abgießen und abtropfen lassen. Die **Pasta** zurück in den Topf geben.



2. Mandeln rösten

Die **Mandeln** grob hacken und in einer großen Pfanne ohne zusätzliches Fett bei mittlerer Hitze 2-3Min. anrösten. Die **Mandeln** aus der Pfanne nehmen und abkühlen lassen; die Pfanne wird weiterverwendet.



3. Pilze braten

Die **Pilze** ggf. säubern, vierteln und in derselben Pfanne mit 1EL Olivenöl bei starker Hitze in 4-7Min. goldbraun anbraten, dabei gelegentlich rühren. 1 Knoblauchzehe schälen und fein würfeln.



4. Tomaten mitbraten

Die **Tomaten** und den Knoblauch in die Pfanne geben und ca. 3Min. mitbraten, bis die **Tomaten** beginnen aufzuplatzen. Mit je 1 Prise Salz und Pfeffer würzen.



5. Fertigstellen & servieren

Die **Pasta** mit dem **Pesto** vermengen, dabei ggf. etwas **Pastawasser** zugeben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken, dann die **Pilz-Tomaten-Mischung** vorsichtig unterheben. Die **Pesto-Spaghetti** mit den **Mandeln** bestreut servieren.



6. Das lässt mich kalt

Unsere lecker-würzigen Pesto-Spaghetti schmecken warm super, sind allerdings auch als Nudelsalat geeignet: Dafür die Spaghetti kochen und etwas abkühlen lassen, dann mit dem Pesto vermengen. Pilze und Tomaten werden kleingeschnitten und roh unter die Pasta gemischt. Getoppt wird wie gehabt mit den gehackten Rauchmandeln. Schnell, leicht und schmackhaft!