



Spaghetti mit Rucola-Pesto und gebratenen Tomaten

Zutaten

- › 500 Gramm Spaghetti
- › 250 Gramm Cocktailtomaten
- › 2 EL Olivenöl
- › 2 Zweige frischer Thymian
- › etwas Parmesan zum Garnieren
- › Salz, Pfeffer a.d. Mühle

Rucola-Pesto

- › 4 Handvoll Rucola
- › 1 Knoblauchzehe
- › 1 Spritzer Zitronensaft
- › 25 Gramm Pinienkerne, geröstet
- › Olivenöl
- › 2 Handvoll Parmesan, frisch gerieben
- › Salz, Pfeffer a.d. Mühle

Zubereitung

Einen großen Topf mit Wasser zum Kochen bringen. In der Zwischenzeit die Cocktailtomaten waschen und gut abtrocknen. In einer kleinen Pfanne das Olivenöl heiß werden lassen und die Tomaten zusammen mit den Thymianzweigen zugeben. Kräftig salzen und pfeffern und solange braten bis die Tomaten beginnen aufzuplatzen.

Das kochende Wasser großzügig salzen und die Spaghetti darin al dente kochen. Für das Pesto alle Zutaten bis auf den Parmesan in der Küchenmaschine cremig pürieren. Soviel Olivenöl zugeben, dass die Masse zähflüssig aber nicht zu weich ist. Dann den Parmesan einrühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Spaghetti abgießen und sofort das Pesto unterrühren. Die Nudeln auf 4 Teller verteilen und mit den gebratenen Tomaten garnieren. Mit Parmesan bestreuen.

Gesamtzeit

30 Minuten

Zubereitungszeit

20 Minuten

Kochzeit

10 Minuten

Portionen: 4