



Spaghetti mit Haselnuss-Tomaten-Pesto - vegan

Zutaten für 4 Personen:

480 g Spaghetti

8 Cocktailtomaten

1 Bund Basilikum

etwas Olivenöl extra virgen (oder
orientalisches Chiliöl)

4 EL geröstete Haselnüsse, gehackt

Parmesan am Stück (optional)

Für das Pesto:

100 g Haselnüsse, geröstet

100 g Haselnussöl

1 Prise Rosenpaprika

10 g Hefeflocken (oder 100 g
Parmesan oder Pecorino)

80 g getrocknete Tomaten in Öl

Salz

Pfeffer, schwarz

Chilipulver (optional)

Zubereitung:

Spaghetti nach Packungsanweisung garen. 3 EL Kochwasser beiseite stellen. Und Spaghetti abgießen.

Basilikum waschen und trocken schütteln. Blättchen abzupfen. Cocktailtomaten waschen und vierteln.

Für das Pesto:

Alle Zutaten miteinander pürieren. Mit Pfeffer, Chilipulver und Salz abschmecken.

Anrichten:

Spaghetti mit dem Pesto und dem beiseite gestellten Kochwasser gut vermengen und auf 4 Teller geben. Etwas Salz und Olivenöl über die Spaghetti geben, mit gehackten Haselnüssen, Cocktailtomaten und Basilikum garnieren und servieren.

Tipp:

Wer nicht vegan unterwegs ist, kann sich noch etwas Parmesan über die Spaghetti hobeln.

Anstatt des Olivenöls kann man auch mein orientalisches Chiliöl verwenden.