

# Spaghetti mit Haselnuss-Tomaten-Pesto - vegan

## Zutaten für 4 Personen:

480 g Spaghetti	100 g Haselnussöl
8 Cocktailtomaten	1 Prise Rosenpaprika
1 Bund Basilikum	10 g Hefeflocken (oder 100 g Parmesan oder Pecorino)
etwas Olivenöl extra virgen (oder orientalisches Chiliöl)	80 g getrocknete Tomaten in Öl
4 EL geröstete Haselnüsse, gehackt	Salz
Parmesan am Stück (optional)	Pfeffer, schwarz
<u>Für das Pesto:</u>	Chilipulver (optional)
100 g Haselnüsse, geröstet	

## 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.