

## Nudeln mit Tomaten-Pesto (4 Pers.)

Ein würziges Gericht, das in jeder Saison viel Anklang findet.

### **Tomaten-Pesto:**

100 g	in Öl eingelegte Tomaten	aus dem Öl nehmen, abtropfen lassen, würfeln, in den Cutter geben
6-8 El	Tomatenöl	
1-2	Knoblauchzehen	
25 g	Pinienkerne	
1 Bund	Basilikum	
	Pfeffer	alles in den Cutter geben, fein hacken
50 g	Parmesan	darunter mischen

### **Nudeln:**

2 l	Wasser	aufkochen
2 Tl	Salz	zugeben
300-400 g	Nudeln (Vollkorn)	Nudeln im siedenden Wasser al dente kochen
4-6 El	Kochwasser, heiss	zum Pesto mischen, die gekochten Teigwaren unter die Sauce mischen

### **Tipp:**

Statt frischer Basilikum kann auch Petersilie verwendet werden. Anstelle der in Öl eingelegten Tomaten eignen sich auch getrocknete Tomaten. Ca. 70 g getrocknete Tomaten etwa 3 Stunden in Wasser quellen lassen, dann fein schneiden und mitpürieren. Sollte die Masse zu dick sein, kann man 1-2 El Einweichwasser zugeben.

