

Spaghetti Pesto alla Genovese

[Hauptspeise](#)[Fischgerichte](#)[Nudelgerichte](#)[Vegetarisch](#)

ZUBEREITUNG

Barilla Spaghetti in reichlich Salzwasser „al dente“ kochen. In der Zwischenzeit klein gehackten Knoblauch und Frühlingszwiebelringe in einer Pfanne mit etwas Olivenöl anschwitzen. Die gesäuberten Scampi dazugeben und 2–3 Minuten anbraten. Dann Hitze reduzieren und mit Salz und Pfeffer würzen. Barilla Pesto alla Genovese zur Pasta geben und vermischen. Anschließend mit gerösteten Pinienkernen und Rucola garnieren.



ZUTATEN

350 g Spaghetti

1 Glas Barilla Pesto alla Genovese

12 Scampi ausgelöst und ohne Kopf

2 Knoblauchzehen

1 Bund Frühlingszwiebeln

125 g Rucola

3 EL natives Olivenöl extra

2 EL Pinienkerne geröstet und grob gehackt

Salz

Pfeffer