

Recheis

Professional

Schnelle Spaghetti N°1 mit Tomaten, Oliven und Basilikum

Hauptspeise

Gemüse

Italienisch

Nudelgerichte

Schnelle Küche

Vegetarisch

ZUBEREITUNG



SCHWIERIGKEIT:



ZEIT: 30 MIN.



Kirschtomaten und Basilikum waschen. Die Kirschtomaten halbieren und Basilikum in feine Streifen schneiden. Oliven in Scheiben schneiden. Zwiebel schälen, fein schneiden und in Olivenöl goldgelb anbraten. Die Tomatenhälften, Oliven und Basilikum dazugeben. Die Zutaten mit einem Stabmixer zu einem Pesto verarbeiten.

Recheis Schnelle Spaghetti N°1 nach Packungsanleitung bissfest kochen, abseihen und beiseite stellen. Pesto in eine Pfanne geben und kurz erhitzen. Spaghetti begeben und mit dem Pesto mischen. Das Gericht mit Salz und Pfeffer abschmecken und auf Tellern anrichten.

Mit frischem Schnittlauch und Olivenscheiben garnieren.



ZUTATEN

Zutaten für

4 Portionen:

500 g Recheis Schnelle Spaghetti N°1

250 g Kirschtomaten

1 kleiner Bund Basilikum

1 rote Zwiebel

10 schwarze Oliven ohne Stein

10 grüne Oliven ohne Stein

5 EL Olivenöl

Salz, Pfeffer

frischer Schnittlauch