

Italienische Rezepte

Bandnudeln Mit Tomaten

Anzahl: 4 Portionen

Gattung: Italien, Nudeln, Saucen

200 g getrocknete Tomaten

50 g Pinienkerne

1 Basilikum

1 glatte Petersilie

1 Knoblauchzehe

Pfeffer aus der Mühle

Zucker

500 g Bandnudeln

Salz

30 g Butter

1. Tomaten sehr fein hacken. Pinienkerne in einer Pfanne goldbraun rösten. Basilikum, bis auf ein paar Blättchen zum Garnieren, in feine Streifen schneiden. Petersilie fein hacken. Knoblauch durch die Presse drücken. Alle vorbereiteten Zutaten miteinander mischen. Mit Pfeffer und Zucker würzen.

2. Nudeln nach Packungsanweisung in 2-3 l Salzwasser garen, dann in einem Sieb abgießen. Butter in einem Topf schmelzen und die Nudeln in der Butter schwenken. Nudeln mit dem Pesto mischen und auf vorgewärmten Tellern anrichten. Mit den restlichen Basilikumblättchen garnieren.