

Rotes Pesto

Sonne auf dem Teller

Kinder lieben Nudeln. Aber immer nur Nudeln nackig oder mit Bolognesesauce? Die Rettung naht. **Rotes Pesto**. Schnell gemacht, dafür lange lecker. Und das Beste: Geschmacklich wie farblich kinderfreundlich. Sonne auf dem Teller und bald strahlt das ganze Gesicht.



Du brauchst für 4 Personen

- 150 g getrocknete Tomaten, mariniert oder in Öl eingelegt
- 75 g Parmesan
- 50 g Pinienkerne (alternativ Cashewnüsse oder Sonnenblumenkerne)
- 2-3 El Tomatenmark
- 1 Zehe Knoblauch
- 1 Prise Zucker
- Salz
- 125 -150 ml Olivenöl
- **Zeit:** wenn du es einmal gemacht hast und die Schritte kennst, brauchst du keine 10 Minuten
- 500 g Nudeln. Linguine – die breiten/ flachen Spaghetti sind perfekt. Spaghetti gehen auch

Küchenhardware

- Schneidbrett mit Messer
- Mörser (geht auch ohne)
- Reibe für den Parmesan
- Pürierstab oder Mixer
- Messbecher (1-1,5l) zum Mixen
- großer Kochtopf 5 Liter
- Sieb zum Abgießen
- Tasse für Nudelwasser

Zubereitungszeit kurz – dafür lange lecker

1. Tomaten, Käse und Cashews grob kleinschneiden bzw. hacken. Den Knoblauch versuchen möglichst klein zu schneiden. Tomatenmark und 100 ml Olivenöl in den Messbecher geben. Wer die Cashews feiner mag zerstößt sie einfach in einem Mörser und gibt sie dann in den Messbecher.

Nun mit dem Pürierstab alles fein mixen, bei Bedarf noch den Rest Olivenöl zugeben.

2. Wenn alles gut gemischt ist kannst du abschmecken. Durch den Käse ist meist schon genug Salz drin. Die Konsistenz ist noch recht fest, das ist kein Problem. Einfach ein etwas vom Nudelwasser beim Abschütten auffangen und 2-3 Löffel zum Pesto geben, so wird es cremiger und lässt sich auf dem Teller leichter mit den Nudeln mischen. Meine Kids mögen am liebsten Bavette, werden auch Linguine genannt, die breiten Spaghetti, Farfalle eignen sich aber genauso gut.

Tipp

Hast du noch Pesto übrig? Schmeckt abends auch aufs Brot.

Nach dem Abendessen ist immer noch Pesto übrig?

Kein Problem. Einfach in ein Schraubglas geben, im Glas das Pesto glatt streichen und mit etwas Olivenöl bedecken, so dass das Öl das Pesto luftdicht abschließt. Hält gekühlt gut eine Woche oder bis zum nächsten Nudelessen.