

Pesto-Rauke-Nudeln mit Tomaten

Zutaten

60g Wallnusshälften
6 Stiele Thymian
1 Glas getrocknete Tomaten in würziger Kräuter-Marinade
2 eingelegte Knoblauchzehen in Kräutermarinade
Salz
Pfeffer
400g Nudeln (z.B. Spaghetti)
1 Bund Rauke (ca. 60g)
75g Kirchtomaten

Zubereitung

Walnüsse ohne Fett rösten. Herausnehmen, abkühlen lassen und grob hacken. Thymian waschen, trocken schütteln und die Blättchen abzupfen. Getrocknete Tomaten in einem Sieb abtropfen lassen; das Öl auffangen. Tomaten, Öl, Nüsse, Thymian und Knoblauch in ein hohes Gefäß geben und pürieren. Pesto mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Nudeln in kochendem Wasser nach Packungsanleitung zubereiten. Pesto mit 1-2 EL Kochwasser verdünnen. Rauke putzen, gründlich waschen und gut abtropfen lassen. Tomaten waschen und vierteln. Nudeln abgießen. Im Anschluss Nudeln, Kirschtomaten, Pesto und Rauke vermengen und sofort servieren.

Tipp:

Mit geriebenem Parmesan bestreut, schmeckt das Gericht noch besser. Und wenn es einmal schnell gehen muss kann 1/2 Glas fertiges, rotes Pesto verwendet werden.