



KOCHEN IM ZEICHEN
DES GUTEN GESCHMACKS

Spaghetti mit Erbsen-Pesto



HAUPTZUTAT
Nudeln

ZUBEREITUNGSZEIT
Unter 30 Minuten

PORTIONEN
4

ZUTATEN

- 500 g TK-Erbsen, plus eine Extraportion als Beilage
- 60 ml Wasser
- 125 g fertiges Basilikum-Pesto
- Abrieb und Saft von einer Zitrone
- 500 g Spaghetti
- Ziegenkäse oder Parmesan zum Darüberstreuen
- Meersalz und frisch gemahlener schwarzer Pfeffer zum Abschmecken

ZUBEREITUNG

1. Wasser in einen Le Creuset Bratentopf (24 cm) aus 3-ply Mehrschichtmaterial geben, mit Salz würzen und zum Kochen bringen. Die Erbsen darin blanchieren, mit einem Schaumlöffel herausnehmen und sofort in Eiswasser abschrecken, damit sie ihre frische grüne Farbe behalten. Dann beiseitestellen und die Nudeln in demselben Wasser al dente kochen.
2. Während die Nudeln kochen, das Erbsen-Pesto zubereiten. Dazu 500 g Erbsen abtropfen lassen und zusammen mit dem Wasser, dem Basilikum-Pesto, der Schale und dem Saft einer Zitrone im Mixer glatt pürieren und abschmecken.
3. Sobald die Nudeln fertig sind, abgießen und eine oder zwei Kellen Nudelwasser zurückbehalten. Nun die warme Pasta zurück in den Topf geben und mit dem Erbsen-Pesto vermengen. Bei Bedarf ein paar Esslöffel des Nudelwassers hinzugeben, um die Pasta etwas lockerer und die Sauce cremiger zu machen.
4. Zum Servieren alles noch heiß in Le Creuset Schalen aus Steinzeug geben, mit zerkrümeltem Ziegenkäse oder Parmesan und Erbsen bestreuen und mit Olivenöl beträufeln.

Copyright Bild/Rezept © 2024 Le Creuset
www.lecreuset.com