

Lecker



ZUBEREITUNG

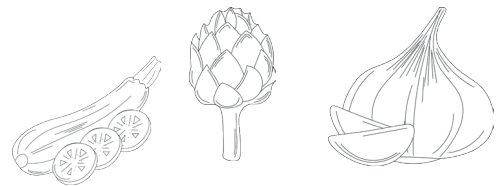
In einer Pfanne ohne Zugabe von Fett die Mandeln kurz anrösten, bis sie ganz leicht anbräunen und danach in eine Schüssel geben. Die Knoblauchzehen abziehen und mit den Mandeln, Tomaten, Pecorino und Olivenöl in die Schüssel geben und alles fein pürieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Mit einer Schicht Öl bedeckt hält sich das Pesto in einem luftdichten Glas im Kühlschrank mehrere Wochen.

Die Pasta nach Zubereitungsanleitung kochen und mit Pesto und frisch geriebenem Parmesan servieren.

ZUTATEN

Für 2 Portionen:

40 g geschälte Mandeln oder Mandelstifte
 2 Knoblauchzehen
 50 g Pecorino
 100 g Cherrytomaten aus der Dose (ohne Flüssigkeit)
 2 EL Olivenöl
 Salz
 Schwarzer Pfeffer
 400 g frische, kurze Pasta, z. B. Casarecce oder Penne
 50 g Parmesan, frisch gerieben



UTENSILIEN

Schneidebrett, Messer, Schüssel, Pürierstab