

Pasta e Pesto/Makkaroni mit Tomaten-Pesto

 happy-mahlzeit.com/2019/08/19/pasta-e-pesto-makkaroni-mit-tomaten-pesto/

Zutaten für 4 Personen:

Für das Pesto:

- 100g getrocknete Tomaten, nicht eingelegt
- 1 Tomate
- 1 kleine Knoblauchzehe
- 1 EL geröstete Mandelblättchen
- 1 EL geriebener Parmesan
- 4 EL mildes Olivenöl
- 1/2 - 1 TL Zucker
- mildes Chili-Salz
- Vanille-Salz

Für die Nudeln:

- 500g kleine Makkaroni, ersatzweise andere kurze Nudeln
- Salz
- 1 Lorbeerblatt
- 3 Scheiben Ingwer
- 1 kleine getrocknete rote Chilischote
- 350ml Gemüsebrühe
- 1 EL Basilikumblätter, frisch geschnitten

Für die Garnelen:

- 8 Riesengarnelen
- 8 Sepiolini, Mini-Tintenfische, küchenfertig
- 1/2 TL Öl
- 3 Knoblauchzehen, in Scheiben
- 3 Scheiben Ingwer
- 1 Msp. abgeriebene Zitronenschale, unbehandelt
- 1 Msp. abgeriebene Orangenschale, unbehandelt
- 2 EL mildes Olivenöl
- mildes Chili-Salz

Außerdem:

- 1 EL geschälte Mandeln
- 1 EL grob gehackte Pistazienkerne

Zubereitung:

Für das Pesto die getrockneten Tomaten in wenig Wasser knapp unter dem Siedepunkt 15 - 20 Minuten weich köcheln. In ein Sieb abgießen und gut abtropfen lassen.

Die Tomate kreuzweise einritzen, überbrühen, häuten, vierteln und entkernen, die Kerne aufheben. Die Tomatenviertel in Stücke schneiden. Die Tomatenkerne in einem Sieb abtropfen lassen und ausdrücken, dabei den Saft auffangen.

Die weichen Trockentomaten mit Tomatenstücken und -saft, Knoblauch, Mandelblättchen, Parmesan und Olivenöl in einem hohen Rührbecher mit dem Stabmixer pürieren und das Pesto mit Chili-Salz, Zucker und 1 Prise Vanille-Salz abschmecken.

Die Nudeln in reichlich kochendem Salzwasser mit Lorbeerblatt, Ingwer und Chilischote 3 - 4 Minuten kürzer als auf der Packung angegeben garen. In ein Sieb abgießen, abtropfen lassen und die ganzen Gewürze wieder entfernen.

Die Mandeln in einer beschichteten Pfanne ohne Fett goldbraun rösten, herausnehmen, etwas abkühlen lassen und grob zerstoßen.

Die Garnelen schälen, am Rücken entlang nicht zu tief einschneiden und den Darm herausziehen. Garnelen und Sepiolini waschen und trocken tupfen. Eine große Pfanne bei mittlerer Temperatur erhitzen und das Öl mit einem Pinsel darin verstreichen. Die Garnelen auf einer Seite 1 1/2 - 2 Minuten garen, dann wenden. Die Sepiolini hinzufügen und alles noch 1 - 1 1/2 Minuten garen, dabei die Sepiolini zwischendurch wenden. Die Pfanne vom Herd nehmen, Knoblauch, Ingwer, Zitronen- und Orangenschale dazugeben, alles mit Olivenöl beträufeln und mit Chili-Salz würzen. Die Meeresfrüchte im Würzöl wenden und warm halten, die ganzen Gewürze wieder entfernen.

Zum Servieren die Nudeln mit der Brühe und etwa der Hälfte des Pestos 1 - 2 Minuten köcheln, bis sie von der Tomaten-Pesto-Brühe sämig ummantelt sind. Vom Herd nehmen und das Basilikum unterrühren. Die Nudeln auf vorgewärmte Pasta-Teller verteilen und nach Belieben mit übrigem Pesto beträufeln. Die Garnelen und Sepiolini daraufsetzen, mit Mandeln und Pistazien bestreuen.

Rezept: Alfons Schuhbeck

Quelle: herzhaft & süß vom 7.1.2018