Nah&Frisch



Barilla Professional

Spaghetti mit mediterranem Gemüse und Haselnüssen

Hauptspeise Kinder Nudelgerichte Schnelle Küche Vegetarisch

Zubereitung

Die Bohnen putzen, waschen, in Stücke teilen, 5 Minuten in Salzwasser kochen, abgießen, kalt abschrecken, abtropfen lassen. Paprika waschen, Kerne und die weißen Scheidewände herausschneiden, in ca. 2x2 cm Stücke zerteilen. Knoblauch und Schalotte schälen, in feine Würfel schneiden, diese in einem Topf mit erhitztem Olivenöl anschwitzen, Paprika zugeben und 2 Minuten anbraten, die Bohnen und Barilla Sugo Basilikum zufügen, kurz erhitzen, mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken. Inzwischen die Barilla Integrale Spaghetti in reichlich Salzwasser al dente kochen, abgießen, tropfnass unter das Sugo heben, mit Basilikumblätter, Haselnüssen und Pecorino überstreut servieren.

Zutaten

- 350 g Barilla Integrale Spaghetti
- 1 Glas Barilla Pesto Sugo Basilikum
- 250 g Grüne Bohnen
- 200 g gelber Paprika
- 1 Stk. Schalotte
- 1 Stk. Knoblauchzehe
- 2 EL Olivenöl kalt gepresst
- Basilikum
- 2 TL Kapern
- Saft einer Zitrone
- Salz, Pfeffer
- 30 g Haselnüsse, gehackt, geröstet
- Pecorino-Käse, frisch gehobelt