Nah&Frisch



www.barilla.at Professional

Spaghetti Pesto alla Genovese

Hauptspeise Fischgerichte Nudelgerichte Vegetarisch

Zubereitung

Barilla Spaghetti in reichlich Salzwasser „al dente“ kochen. In der Zwischenzeit klein gehackten Knoblauch und Frühlingszwiebelringe in einer Pfanne mit etwas Olivenöl anschwitzen. Die gesäuberten Scampi dazugeben und 2–3 Minuten anbraten. Dann Hitze reduzieren und mit Salz und Pfeffer würzen. Barilla Pesto alla Genovese zur Pasta geben und vermischen. Anschließend mit gerösteten Pinienkernen und Rucola garnieren.

Zutaten

- 350 g Spaghetti
- 1 Glas Barilla Pesto alla Genovese
- 12 Scampi ausgelöst und ohne Kopf
- 2 Knoblauchzehen
- 1 Bund Frühlingszwiebeln
- 125 g Rucola
- 3 EL natives Olivenöl extra
- 2 EL Pinienkerne geröstet und grob gehackt
- Salz
- Pfeffer