



SALBEI NUDELN / SOMMER PASTA / SCHNELLES VEGETARISCHES GERICHT



Ihr braucht ein schnelles einfaches Pasta Rezept fürs Mittag- oder Abendessen? Dieses Rezept ist in gut 10 Minuten fertig und schmeckt fantastisch. Ihr braucht nicht viele Zutaten und wenig Werkzeug. Frischer Salbei und Tomaten machen das vegetarische Gericht schön leicht und durch die getrockneten Tomaten bekommen die Nudeln einen intensiven Geschmack. Ohne den Parmesan ist das Gericht sogar vegan.



Zubereitungszeit

15 Minuten

PORTIONSRECHNER:

Portionen: 4

VORBEREITUNG

Setze einen großen Topf mit reichlich gesalzenem Wasser für die Nudeln auf.

SOSSE

Gib das Olivenöl in einen großen [Bräter](#) oder eine große Pfanne und erhitze es. Wasche die Salbeiblätter und trockne sie gut ab. Zupfe sie in das warme Öl, achte darauf wirklich keine Wasserreste an den Blättern zu haben, damit das Fett nicht spritzt. Röste die Salbeiblätter, bis sie knusprig sind und nimm sie dann aus der Pfanne. Röste anschließend die Pinienkerne in der Pfanne, bis sie leicht gebräunt sind. Viertel die Cocktailtomaten und schwenke sie kurz mit in der Pfanne und schalten den Herd dann aus. Schneide die getrockneten Tomaten klein und gib sie ebenfalls in die Pfanne. Würze alles mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft.

PASTA

Koche in der Zwischenzeit die Spaghetti nach Packungsanleitung al dente. Nimm etwa eine Tasse Nudelwasser ab und stelle sie beiseite, gieße die Nudeln ab und gib sie mit in die Pfanne. Rühre alles gut durch und reibe zum Servieren den Parmesan darüber. Sollten die Nudeln etwas kleben kannst du das beiseitegestellte Nudelwasser hinzugeben. Viel Spaß beim Nachmachen, eure Sally!

SALBEINUDELN:

- 50 g** Knoblauch
Olivenöl
- 1** Bund Salbei
- 50 g** Pinienkerne
- 200 g** Cocktailtomaten
- 100 g** getrocknete
Tomaten
- 1 TL** Zitrone (Saft)
- ½ TL** Salz
- ¼ TL** Pfeffer
- 500 g** Spaghetti
- 100 g** Parmesan