

Spaghettisalat mit karamellisierten Zwiebeln und Pesto Rosso

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

Für die karamellisierten Zwiebeln:

20 ml Olivenöl

20 ml Butter

3 rote Zwiebeln, in Streifen geschnitten

1,5 TL Zucker

0,5 TL Salz

Pfeffer

2 EL Aceto Balsamico

Für den Salat:

400 g Spaghetti, roh

200 g Tomaten, in Stücke geschnitten

100 g Parmesan, gerieben oder Hefeflocken

Für das Pesto Rosso:

80 g getrocknete Tomaten, in Wasser einweichen

50 g Sonnenblumenkerne

2 Knoblauchzehen

1 EL Aceto Balsamico

50 g Hefeflocken

Salz

100 ml Olivenöl

Für das Dressing:

Pesto Rosso (die Portion von oben)

200 ml Nudelkochwasser, abgekühlt

1/2

Pfeffer

3 EL Aceto Balsamico

2 EL Olivenöl

1 TL Agavendicksaft

150 g Rucola, gewaschen und trocken getupft

ZUBEREITUNG

Zwiebeln in Olivenöl und Butter einige Minuten braten, mit Zucker karamellisieren, mit Balsamico ablöschen, mit Salz und Pfeffer würzen und abkühlen lassen.

Spaghetti kochen, abgießen (200 ml Kochwasser für das Dressing auffangen) und kalt abschrecken.

Für das Pesto abgetropfte Tomaten und restliche Zutaten, bis auf das Olivenöl mittelfein pürieren.

Dann Olivenöl zufügen und noch eine Minute weiter pürieren, nicht zu lange, das Olivenöl kann sonst bitter werden.

Pesto Rosso mit den anderen Zutaten für das Dressing vermischen.

Spaghetti, Parmesan/Hefeflocken, Zwiebeln und Tomaten mit dem Dressing vermischen und den Rucola kurz vor dem Servieren unterheben.

Guten Appetit!



DE-ÖKO-006



Marienhof
ESPERDE

