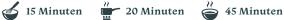


Rezeptkarte Nº 81

Spaghetti mit Erbsensauce







## Zutaten



1 Zwiebel
2 Knoblauchzehen
300 g Erbsen

1 EL Kürbiskerne, trocken in der Pfanne geröstet

🖢 2 EL Bio Pesto Rosso

**▶** ½ TL Schwarzer Pfeffer



2 EL Minzeblätter, gehackt 2 EL Petersilie, gehackt Saft von ½ Limette

## Rezept

Die Spaghetti nach Packungsanweisung garen, etwas Kochwasser aufheben. Die Zwiebel und den Knoblauch fein würfeln. 3 EL Olivenöl in einem Topf erhitzen, Zwiebel – und Knoblauchwürfel darin kräftig anbraten. Erbsen, Kürbiskerne und Bio Pesto Rosso hinzufügen und 5 Minuten köcheln lassen, dabei etwas Kochwasser von den Spaghetti und Olivenöl hinzufügen. Mit Limettensaft, Salz und Pfeffer abschmecken. Die Kräuter hinzufügen und mit dem Stabmixer fein pürieren. Nochmals abschmecken.

## **Guten Appetit!**

