



GEWÜRZE
DER WELT



Rezeptkarte N° 81
Spaghetti mit
Erbsensauce



15 Minuten



20 Minuten



45 Minuten

Zutaten



Olivenöl

1 Zwiebel

2 Knoblauchzehen

300 g Erbsen

1 EL Kürbiskerne, trocken
in der Pfanne geröstet



2 EL Bio Pesto Rosso



½ TL Schwarzer Pfeffer



Meersalz

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!