

SPINAT BANDNUDELN MIT WEIßEM SPARGELPESTO UND GESCHMORTEN TOMATEN SEITZ

Autor: Gast, 23.04.2019

Zubereitung:

1. Für das Pesto Spargel schälen, holzige Enden entfernen und in ca. 1,5 cm lange Stücke schneiden. Reichlich Salzwasser mit Zucker und Zitronensaft aufkochen und Spargel darin ca. 5 Min. bissfest garen. Anschließend gründlich kalt abschrecken, Spargelspitzen aussortieren und beiseitelegen.

2. Mandeln ohne Zugabe von Fett in einer Pfanne **hell** rösten. Spargelstücke (ohne Spitzen) mit Mandeln und Öl sehr fein pürieren. Kerbel und Parmesan unterrühren und mit Salz und Pfeffer würzig abschmecken.

3. Für die Tomaten diese waschen und halbieren. Zucker ohne zu rühren hellbraun karamellisieren. Tomaten zugeben und kurz anbraten. Mit Essig ablöschen, mit Salz und Pfeffer würzen und sofort vom Herd nehmen.

4. Währenddessen Nudeln nach Packungsanleitung in reichlich kochendem Salzwasser bissfest garen. Spargelspitzen und Pesto unterheben und mit geschmorten Tomaten anrichten und servieren.



Zutaten für 4 Personen:

400 g	Seitz glutenfrei Spinat Bandnudeln
0	Für das Pesto
500 g	weißer Spargel
1 Prise	Salz
1 Prise	weißer Pfeffer
2 Prisen	Zucker
1 Schuss	Zitronensaft
25 g	blanchierte Mandeln, gehackt
50 ml	Albkräuter-Öl
1 Esslöffel	Kerbel, gehackt
20 g	Parmesan, gerieben
0	Für die Tomaten
250 g	bunte Cocktailtomaten
1 Esslöffel	Brauner Zucker
3 Esslöffel	Erdbeer-Essig



Wichtiger Hinweis: Dieses Rezept ist nur für den privaten Gebrauch. Kommerzieller Gebrauch und Vertrieb sind ebenso wie Weiterverbreitung im Internet und durch Druckmedien außer durch den Autor selbst oder durch QUERFOOD glutenfrei leben nicht erlaubt.