

Sommerpasta mit Pesto

ZUTATEN

ZUBEREITEN: ca. 25 Minuten

FÜR 4 Personen

PESTO

2 Bund gemischte Kräuter, z. B. Estragon,

Rucola, Koriander, Basilikum

1,5 dl Olivenöl, nicht kaltgepresst

2 Sardellenfilets

1 Limette, ganzer Saft

20 g Sbrinz AOP, gerieben

Salz, Pfeffer

PENNE

400 g Penne

Salzwasser, siedend

100 g Cherry-Tomaten, halbiert oder
geviertelt



© le menu

Zubereitung

PESTO Alle Zutaten fein pürieren, beiseitestellen.

PENNE im siedenden Salzwasser al dente kochen, ca. 0,5 dl Pastawasser herausnehmen und nach und nach unter das Pesto mischen, bis eine sämige Konsistenz entsteht. Teigwaren abgiessen und mit Tomaten mischen, zugedeckt kurz stehen lassen, dann mit Pesto servieren.

www.lemenu.ch

