

Rezept

Spaghetti mit rotem Pesto und Tomato Pepper

NR: 16 Vegan

Für 4 Personen / Zubereitung: 45 min

Zutaten:

Salat:

500 g Kelp Nudeln
2 EL Naturnatron
Saft von 1 Zitrone
4 Karotten
1 Gurke
2 EL Olivenöl

Pesto:

2 Knoblauchzehen
Frischer Rosmarin
Frischer Oregano
30 getrocknete Tomaten
3 dl Olivenöl
2 Karotten
10 Cherrytomaten
2 TL Tomato Pepper
100 g Pinienkerne



Zubereitung

- Knoblauch schälen, Rosmarin und Oregano zupfen
- Karotte, Knoblauch, Kräuter und Tomato Pepper und Olivenöl im Küchenmixer mixen.
- Pinienkerne etwas zerdrücken und unter die Rote Pesto Masse geben.
- Kelp Nudeln waschen, dann ins warme Wasser geben und Natron und Zitronensaft dazu geben und 30 min einweichen. Dann mit kaltem Wasser abspülen und beiseitestellen.
- Karotten und Gurke waschen, schälen und mit dem Spiralschneider in Spaghettiform schneiden und in eine Schale geben. Mit 2 EL Olivenöl und ein paar Tropfen Zitronensaft kurz ziehen lassen.
- Die Gemüsenudeln mit der Roten Pesto mischen und anrichten.

E Guetä!