



## MEIN GENUSS



### Spaghetti alla Calabrese



#### It's a match!

Match made in heaven! Das Tomate Mozzarella Gewürz macht auch Pasta Gerichte zu einem Highlight!



Vorbereitung  
**15 min**



Niveau  
**Mittel**



Zubereitung  
**20 min**

### Zubereitung

- 1 Das Wasser für die Spaghetti aufsetzen. Wenn es kocht, ausreichend salzen und die Spaghetti ca. **8-10 Minuten** bissfest garen. Danach mit einem Sieb ab gießen.
- 2 Die Paprika waschen, halbieren und das Kerngehäuse vollständig entfernen. Anschließend grob zerkleinern. **Knoblauchzehen** schälen und klein hacken. **Chili/Jalapeño** der Länge nach aufschneiden, die Kerne entfernen und das Fruchtfleisch ebenso fein hacken. Getrocknete Tomaten klein schneiden. Parmesan fein reiben und alles beiseitestellen. Cashewkerne für ein paar Minuten in einer Pfanne bei mittlerer Hitze anrösten, bis diese goldbraun sind.
- 3 Anschließend alle Zutaten für das Pesto mit der Tomate-Mozzarella-Gewürzzubereitung in einem Mixer miteinander vermengen und mixen, bis eine Masse entsteht. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- 4 Eine große Pfanne mit etwas Olivenöl erhitzen und Spaghetti auf mittlerer Hitze kurz anbraten. Das Pesto hinzu geben, vermengen und für **3-4 Minuten** erhitzen. Währenddessen die Cherrytomaten waschen und halbieren. Tomaten in die Pfanne geben und umrühren. Die **Spaghetti alla Calabrese** etwas gehackter Petersilie anrichten und heiß servieren.

### Zutaten

#### Pesto alla Calabrese:

100 g Cashewkerne  
200 g rote Paprika  
50 g Parmesan  
100 g Ricotta  
2 Knoblauchzehen  
1 Chilischote oder Jalapeno  
100 g getrocknete Tomaten  
100 ml Olivenöl  
2 TL Tomate Mozzarella Gewürz  
Salz und Pfeffer

#### Sonstiges:

500 g Spaghetti  
300 g Cherrytomaten  
Salz  
Petersilie  
Olivenöl

Du bist auf der Suche nach einem passenden Gewürz für dein Rezept? Mit dem Code **FOODIE22** erhältst du 10 % Rabatt\* auf deine nächste Bestellung.

\*Mindestbestellwert 20 €. Nicht mit anderen Rabatten und Gutscheinen kombinierbar. Barauszahlung nicht möglich. Gutschein gültig bis zum 10.11.2026.