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 Cherry tomaten 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 07.06.2026.