Orecchiette mit einem Tomatenpesto
Ein Pastarezept für Gourmets!

La Mise en Place:

1 Tomate, 4 getrocknete Tomaten, 1 Knoblauchzehe, 1 Bund Basilikum, einige Zweiglein Oregano, 40 g Pinienkerne, Pfeffermühle, 180 g Orecchiette

Die Vorbereitung:

Tomate, getrocknete Tomaten, Knoblauch, Basilikum und Oregano grob schneiden. Alle diese Zutaten mit Pinienkernen und Pfeffer nicht zu fein pürieren.

Die Zubereitung am Herd:

Orecchiette im sprudelnden Wasser al dente garen und abgiessen.

Die Vollendung:

Den Pesto in einem Pfännchen sanft erwärmen. Die Öhrchen dazugeben, gut mischen und heiss werden lassen.