

Linguine mit Paprika-Pesto

Zutaten für 2 - 3 Portionen:

Für die Pesto:

- ☞ 150 g rote Spitzpaprika
 - ☞ 1 Schalotte
 - ☞ 1 Chilischote
 - ☞ ca. 20 Basilikumblätter
 - ☞ 10 g Sesam
 - ☞ 30 ml Olivenöl
 - ☞ Salz & Pfeffer
-
- ☞ 250 g Linguine oder Spaghetti
 - ☞ 250 g Brokkoli

Zubereitungszeit: 20 min

Schwierigkeitsgrad: einfach

Portionen: 2- 3



Zubereitung:

Paprika und Chili waschen, putzen, Zwiebel schälen und alles in grobe Stücke schneiden. Basilikumblätter waschen, trocken schütteln grob hacken. Sesam in einer Pfanne ohne Fett anrösten. Alles zusammen nicht zu fein pürieren.

Brokkoli waschen, in kleine Röschen teilen und in einer heißen Pfanne mit Fett anbraten und bissfest garen.

Nudeln im heißen Wasser nach Packungsanleitung kochen. Abgießen und auf Teller verteilen, mit Pesto und Brokkoli servieren.