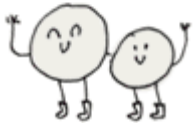


We
eat
fine.



Sesam-Tomaten Pesto mit Feta

es ist mal wieder zeit für ein pesto, diesmal ein mix aus rot und grün und mit sesam. feinfein!

für 4:

400 g spaghetti | 400 g kirsch- oder cocktailtomaten | 200 g feta, zerbröseln | etwa 30 g getrocknete tomaten | etwa 15 g sesam | etwa 50 g parmesan, gerieben | 1 knoblauchzehe | 1 bund basilikum | olivenöl | chiliflocken | meersalz, schwarzer pfeffer

die pasta al dente kochen. sesam, getrocknete tomaten, basilikum, etwas chili, die knoblauchzehe und den parmesan in den mixer geben, durchmischen und dann mit olivenöl zu einem schön geschmeidigen pesto der gewünschten konsistenz auffüllen.

die tomaten halbieren oder vierteln und kurz in einer heissen pfanne mit der schnittfläche nach unten anrösten lassen.

die pasta mit dem pesto mischen (oder portionsweise auf den tellern mischen und übrig bleibendes pesto mit öl bedeckt im kühlenschrank aufbewahren) und zusammen mit den angerösteten tomaten und dem zerbröseltem feta anrichten und geniessen.



sf | 8.1.2014 | [Keine Kommentare](#)

Gilla

14

Keine Kommentare.

Name

Spam protection: Sum of 3 + 7 ?

anregungen, kritik oder kommentare

[« zurück](#)



search

[we](#)
[selbstverständlich](#)
[bücher & blogs we ♥](#)
[rezeptarchiv](#)

KATEGORIEN

- [gesund-vegetarisch-schwanger](#) (448)
- [schnell](#) (410)
- [vorspeisentauglich](#) (379)
- [sonne](#) (344)
- [lunch](#) (322)
- [wir lieben kräuter](#) (322)
- [vegantauglich](#) (309)

- [farbenfroh](#) (301)
- [käse](#) (272)
- [gut für viele](#) (266)

[mehr Kategorien...](#)

ZUTATEN

Zutat auswählen


[Alle Zutaten...](#)

• FREUNDE

- [lebende systeme](#)
 - [lomp](#)
 - [padmavati](#)
 - [pigsell](#)
 - [vishnus vibes](#)
 - [zora](#)
-

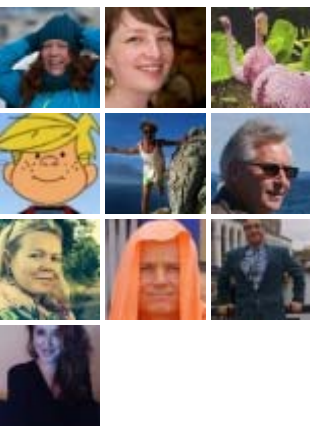
Gilla 905

Fan werden:



we eat fine
You like this.

You and 2,909 others like we eat fine.



Facebook social plugin

[home imprint rezeptarchiv](#) [Log in hello@weeatfine.com](#)