

### Vorbereitung roter Pesto:

- 2 Knoblauchzehen
- 50 g getrocknete Tomaten in Öl
- 100 g Mandeln (ev. Geschält)
- 3 Esslöffel Oliven Öl
- 200 g Tomatenpüree
- 1 Esslöffel getrocknetes Basilicum
- 1 Kaffeelöffel Salz , je nach Geschmack
- 2 Prisen Pfeffer, je nach Geschmack



### Vorbereitung Teigwaren

- 1200 g Wasser
- ½ Kaffeelöffel Salz
- 1 Prise getrocknete Kräuter der Provence
- 300 g Teigwaren, Typ *Farfalle*

### Pesto im themomix zubereiten:

1. Knoblauch, getrocknete Tomaten und Mandeln in den Behälter geben, dann mixen **10 Sek./ v 9**. Mit dem Spachtel sauber nach unten schaben.
2. Dann das Olivenöl dazu geben, Tomatenpüree, Basilicum, Salz und Pfeffer auch, dann **10 Sek. / v 7** mixen. In eine Schüssel leeren und für später aufbewahren. → Behälter sorgfältig reinigen und trocknen

### Teigwaren im themomix kochen:

3. Das Wasser in den Behälter geben und zum Kochen bringen **10 min/j 100°C/ v 1**.
4. Salz, Kräuter provençal und Teigwaren dazugeben und kochen – ohne Messaufsatz! **Zeit wie auf der Teigwarenpackung angegeben/ 100°C/ v1** bis sie al dente sind! Die Gekochten Teigwaren im Varoma austropfen lassen und sie dann in die entsprechende Servierschüssel schütten. Roter Pesto mit einem Spachtel darunter rühren, auf Raumtemperatur abkühlen lassen und danach im Kühlschrank aufbewahren und später dann kühl servieren, auf Wunsch Parmesan.