

... > Menüart > Hauptspeise > Gemüse

Cappellini mit drei Pestos



schmackhafte Vereinigung auf dem Teller

★★★★☆ 3 (1 Bewertungen)

 Kommentare

 60 Min.  normal  10.12.2007

Weitere Rezepte - genauso gut!

Zutaten

1



Portionen

125 g Spaghetti, (Capellini, sehr dünne)

Pesto : (Tomate)

4 Tomate(n), getrocknete, in Öl eingelegt

1 Tomate(n), reife, gewürfelt

1 EL Pinienkerne

1 EL Parmesan, gerieben (gehäufte EL)

1 Knoblauchzehe(n)

50 g Olivenöl

Chilischote(n), rote

Salz

Pesto : (Knoblauch)

8 Knoblauchzehe(n)

1 kleine Zwiebel(n), kleine, gewürfelt

1 EL Pinienkerne

1 EL Semmelbrösel

50 ml Olivenöl

1 EL Butter

2 EL Parmesan, gerieben (gehäufte EL)

Salz

Pfeffer

Pesto : (Avocado)

Avocado(s), reife und weiche Frucht

½ Zitrone(n), den Saft

2 EL Olivenöl

Basilikum

1 EL Pistazien, ungesalzen

1 EL Parmesan, gerieben (gehäufter EL)

1 Knoblauchzehe(n)

Chilischote(n), grüne

Salz

Pfeffer

Zubereitungstipps

Zubereitung

🕒 Arbeitszeit ca. 1 Stunde

🕒 Gesamtzeit ca. 1 Stunde

Zubereitung "Tomaten-Pesto":

Die gut abgetropften Tomaten grob hacken. Knoblauch, Chili, kurz angeröstete Pinienkerne und Tomate ebenfalls grob hacken. Alles mit einem Stabmixer fein pürieren. Nach und nach das Olivenöl dazu geben. Eventuell mit Salz abschmecken.

Zubereitung "Knoblauch-Pesto":

Die Zwiebel in heißer Butter andünsten bis sie weich wird, dann etwas erkalten lassen. Knoblauch grob hacken. Pinienkerne kurz rösten und ebenfalls grob hacken. Gedünstete Zwiebel, Knoblauch und Pinienkerne mit dem Stabmixer fein pürieren. Olivenöl nach und nach dazu geben. Zum Schluss die Semmelbrösel einrühren.

Zubereitung "Avocado-Pesto":

Knoblauch, Pistazien, Basilikum und Chili grob hacken und mit Avocado und Zitronensaft fein pürieren. Olivenöl und Parmesan einrühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Nudeln al dente kochen. Absieben, das Nudelwasser dabei auffangen. In jede Sauce 1-3 EL Nudelwasser einrühren. Die gekochten Nudeln zu drei Nestern auf dem Teller drehen. Auf jedes Nest eine der drei Saucen geben.

Rezept von

Hani

Weitere Rezepte von Hani

[Mehr >](#)

Tipps & Trends

Video Empfehlungen

Markenrezepte bei Chefkoch

Kommentare

 [Kommentar schreiben](#)

Folge uns



Unternehmen

[Presse](#)

[Jobs](#)

[Impressum](#)

[AGB](#)

[Datenschutz](#)

[Datenschutz-Einstellungen](#)

[Werben Sie bei uns](#)

[Nutzungsbasierte Online Werbung](#)

Quicklinks

[Rezepte finden](#)

[Was koche ich heute?](#)

[Was backe ich heute?](#)

[Magazin Übersicht](#)

[Print-Magazin im Abo](#)

[Foren](#)

[Chefkoch Events](#)

[Videos Übersicht](#)

Newsletter

[Zum Newsletter anmelden](#)

Wir sind für Dich da

[FAQ](#)

Live Rezeptsuchen

[blaubeermuffins rezepte](#), [köftegewürz rezepte](#), [latein rezepte](#), [papikagemüse rezepte](#), [russischer rezepte](#), [sandgebäck rezepte](#), [schlambowle rezepte](#), [toffee rezepte](#), [trüffel rezepte](#), [walnussbutter rezepte](#)