

Rezept Linguine mit Pesto Rosso auf Paprikabasis

Zutaten:

1 Portion Pesto Rosso auf Paprikabasis
400 – 500 g Linguine
2 – 3 EL Salz
3 – 4 l Wasser
2 EL Wasser der abgekochten Nudeln

Zubereitung:

Das Pesto Rosso auf Paprikabasis zubereiten.
Einen großen Topf gut gesalzenes Wasser zum Kochen bringen.

Sobald das Wasser kochen sollte, die Teigwaren zugeben.
Die Linguine in 8 – 10 Minuten bissfest (al dente) kochen.

Dem Pesto 2 EL Kochwasser zufügen.
Die Linguini in einem Küchensieb abgießen und kurz abtropfen lassen.

Die Nudeln tropfnass in eine Schüssel geben und mit dem Pesto gut vermengen.
Abschmecken und eventuell nachwürzen.

Eventuell mit Zitronensaft nachsäuern.

[Zurück zu den Nudelrezepten](#)

[Zurück zu den Italienischen Rezepten](#)