Dinkelspaghetti mit Zitronen-Thymian Pesto und Garnelen

Zitronig-frisches Meeresfrüchtegericht für Genießer

Zubereitung

1. Die Thymianblätter abzupfen, eine Knoblauchzehe abziehen und grob hacken, danach den Parmesan reiben sowie die getrockneten Tomaten und Pinienkerne grob zerkleinern. Anschließend alle Zutaten, bis auf das Öl mixen.

2. Nun 50 ml Öl hinzufügen, so das eine stückige Masse entsteht. Zitronenschale fein abreiben und zur Masse geben. Abschließend das Pesto mit Salz und Pfeffer abschmecken.

3. Die Dinkelspaghetti in Salzwasser al dente garen.

4. In der Zwischenzeit die zweite Knoblauchzehe abziehen und in feine Scheiben schneiden.

5. Das Olivenöl in einer Pfanne erhitzen, Knoblauch, Garnelen, Cashewkerne, Tomaten und Thymian hinzufügen und anbraten und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

6. Die fertigen Spaghetti abgießen und mit dem Pesto vermengen.

7. Die Pestonudeln auf vier Teller aufteilen und die gebratenen Garnelen, Tomaten und Cashewkerne auf den Nudeln anrichten.

Zubereitungszeit: Kurz

Zutaten (für 4 Protionen)

Naturata Zutaten

50 ml + 3 EL	Olivenöl Kreta PDO nativ extra
400 g	Spaghetti, Dinkel hell
50 g	Cashewkerne
	Deutsches Steinsalz, fein

Weitere Zutaten

Für das Pesto:
1 Bund Thymian
1 Zehe Knoblauch
2 getrocknete Tomaten
2 EL Pinienkerne
1 Zitrone (mit essbarerer Schale)
Pfeffer
Für das Gericht:
1 Zehe Knoblauch
12 Riesengarnelen (küchenfertig)
8 Rispentomaten
4 Stiele Thymian
Pfeffer