Spaghetti mit Möhrenpesto und Mandeln

Zubereitung

1. Die Möhren schälen und in feine Würfel schneiden. Zwiebel und Chilischote ebenfalls fein würfeln und alles zusammen in 2 EL Naturata Olivenöl in einer Pfanne anschwitzen.
2. Den Naturata Ahornsirup hinzufügen und karamellisieren lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Die Mandeln in einer Pfanne ohne Fett anrösten und den Thymian dazugeben.
3. Die angeschwitzten Möhren mit den Mandeln, dem geriebenen Parmesan und dem restli-chen Naturata Olivenöl vermengen und pürieren.
4. Naturata Dinkel-Vollkorn-Spaghetti al dente garen und zusammen mit dem Pesto servieren.

Zubereitungszeit: Mittel

Zutaten

Naturata Zutaten

500 g	Spaghetti, Dinkelvollkorn
8 EL	Olivenöl Griechenland nativ extra
5 EL	Ahornsirup Grad A, mild

Weitere Zutaten

500 g Möhren
1 Zwiebel
1 rote Chilischote
120 g Mandeln
Salz, Pfeffer
Thymian
150 g Parmesan gerieben