Spaghetti mit Spinat, Garnelen und Pesto

Zutaten für 4-5 Personen

400 g Spaghetti oder Linguine

Zutaten für grüner Pesto
80 g Basilikumblätter
1 Knoblauchzehe
30 g Pinienkernen
80 g Parmesan
150 ml Olivenöl
Salz

Sauce
20 Garnelen
100 ml Rama Cremefine 7 % oder Sahne
100 gr Basilikumpesto
150 g gefrorener und aufgetauter Blattspinat
1 Knoblauchzehe
80 g Parmesan, gerieben
10 - 15 Cocktailtomaten, geviertelt
Olivenöl

Zubereitung
Zuerst bereiten wir den Basilikumpesto vor.

Basilikumblätter waschen. Knoblauchzehe schälen. Parmesan reiben.

Basilikumblätter leicht zupfen und in ein hohes Gefäss geben. Knoblauchzehe, Pinienkerne, geriebener Parmesan und Salz beigeben.

Mit einem Stabmixer pürieren. Während des Pürierens langsam das Olivenöl einrieseln lassen.

Für die Zubereitung des Pesto im Thermomix findet ihr die Angaben in meinem Blog.

Zubereitung der Spaghetti
In einer grossen Pfanne genügend Salzwasser aufkochen und die Spaghetti gar kochen.

Olivenöl in einer Bratpfanne erhitzen und die Garnelen darin anbraten. Aus der Bratpfanne nehmen und beiseite stellen.

Eine Knoblauchzehe (in camicia) leicht quetschen. In camicia heisst übersetzt im Hemd. Wenn man die Knoblauchzehe nur leicht quetscht und so ins Olivenöl gibt, dient sie nur dem Geschmack und wird nach dem Kochen entfernt, daher kann man sich das Schälen sparen.

Nochmals etwas Olivenöl in der gleichen Bratpfanne erhitzen. Knoblauchzehe ganz belassen und im Olivenöl dünsten. Den aufgetauten und ausgedrückten Blattspinat im Olivenöl dünsten. Knoblauchzehe entfernen. Parmesan und Cremefine oder Sahne beigeben. Leicht eindicken lassen. Die geschnittenen Cocktailtomaten beigeben und kurz mitkochen lassen. Zum Schluss Basilikumpesto und die gekochten Garnelen beigeben.

Die Sauce zu den gekochten und abgetropften Spaghetti geben und servieren. Nach Belieben mit etwas Parmesan bestreuen.