

## Pestospaghetti mit gegrillten Jakobsmuscheln

VORBEREITEN

10  
Min.

ZUBEREITEN

15  
Min.

NIVEAU



### Zutaten für 2 Personen:

#### Für die Spaghetti

200 g Spaghetti  
8 ausgelöste Jakobsmuscheln  
6 Kirschtomaten  
1 Bund Rucola  
Parmesan am Stück

#### Für das Pesto

2 Bund Basilikum  
40 g Pinienkerne  
30 g geriebener Parmesan  
Olivenöl  
Salz und Pfeffer  
evtl. etwas Knoblauch

Seien wir doch mal ehrlich: **Spaghetti** mit Pesto kann jeder! Der Klassiker ist nicht nur schnell gemacht, sondern schmeckt auch noch herrlich cremig, würzig, eben einfach lecker. Aber manchmal ist eben mehr einfach mehr. Und zwar dann, wenn du dir selbst etwas Gutes tun willst. Wenn Herd und Kochtöpfe besonders verführerisch leuchten und du weißt "Heute reicht ein kleiner Abstecher in die Küche nicht, heute gönne ich mir Großes!". Wobei Großes im Falle unserer **Pestospaghetti**

mit **gegrillten Jakobsmuscheln** vor allem in Bezug auf den Geschmack passt. Die kleinen, aromatischen Meeresbewohner gesellen sich mit würzigem Rucola, Parmesan und gebratenen Kirschtomaten auf deine Gabel und heben den schnellen Klassiker auf neue Genussebenen.

- 1 -

Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett anrösten. Alle Zutaten für das Pesto in einen hohen Behälter geben und mit einem Stabmixer o.ä. pürieren. Olivenöl unterrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

- 2 -

Kirschtomaten in einer kleinen Pfanne mit Olivenöl und Salz bei geringer Hitze anrösten.

- 3 -

Spaghetti in reichlich Salzwasser al dente kochen, abgießen und dabei etwas Kochwasser im Topf belassen. Zu den Nudeln ca. 3 EL Pesto geben und verrühren.

Nebenbei die ausgelösten Jakobsmuscheln leicht salzen und in einer heißen Pfanne scharf anbraten. Von jeder Seite ca. 2 Minuten. Sie sollen innen noch leicht glasig sein.

- 4 -

Zum Servieren Spaghetti in einen tiefen Teller setzen, einige Rucolaspitzen oben drauf legen und den Parmesan drüber hobeln. Jakobsmuscheln und Kirschtomaten abwechselnd außen herum anlegen.