



## Weltbestestes Pesto á la Simon



<https://darkfairysenf.de/2021/05/20/rezept-weltbestestes-pesto-a-la-simon/>

Zutaten für 2 Personen

### Pesto:

- 1x Handvoll Cashewnüsse (oder Bruch)
- 1x Handvoll Mandeln (geschält oder direkt im Stücken)
- 2x Handvoll Blattspinat
- 1x Handvoll Gartenkräuter und italienische Kräuter
- halbe Handvoll Kirschtomaten



### Topping:

- halbe handvoll Kirschtomaten
- veganer Feta

### Sonstiges:

- Spaghetti
- Olivenöl
- Salz
- Wasser

Und so wird's gemacht

1. Topf mit Salzwasser für die Spaghetti aufsetzen, sobald das Wasser kocht die Spaghetti hinzugeben und nach Packungsangabe kochen (nicht vergessen ab und an zu rühren damit die Spaghetti nicht aneinander pappen, ich mache das mit einer Gabel um die Spaghetti ordentlich zu trennen).
2. Sobald die Spaghetti fertig gekocht haben das Wasser abschütten und die Spaghetti mit ein wenig Olivenöl benetzen und umrühren



### Während die Spaghetti kochen kann das Pesto und das Topping vorbereitet werden:

1. Blattspinat und Kirschtomaten waschen.
2. Die Hälfte der Kirschtomaten davon für das Topping vierteln.
3. Alle Zutaten des Pesto mit einem Mixer zu einer gleichmäßigen Masse verarbeiten. (Falls euer Mixer nicht mit den Nüssen klar kommt könnt ihr diese zuerst in Wasser einweichen, das kann allerdings einige Stunden dauern.)
4. Den Feta in kleine Stücke zerpfücken

Anschließend die Teller mit Spaghetti füllen, Pesto, Feta und Kirschtomaten drüberstreuen und voilà fertig ist das Essen.

Guten Appetit!