



ALLES DRIN.

Fragen, Anregungen, Kritik? Oder auch Lob?
Kochunterstützung? Melde dich hier, ich freu mich:

01577/7707760
hallo@chriskochtüte.de
facebook.com/chriskochtuete

chriskochtüte.de
Christoph Zettler- Laeiszstraße 15 - 20357 Hamburg

Mediterrane Linguine mit Auberginen-Tomaten-Pesto, Dill und Gurke

Bitte das Rezept vorab einmal komplett durchlesen. Und leg dir schon mal Olivenöl, Salz, Pfeffer, eine Käsereibe, einen Messbecher, einen großen Topf, eine große Pfanne sowie einen Pürierstab bzw. Mixer bereit. So lässt es sich entspannt kochen. Und in ca. 30 Min gibt´s schon lecker Essen.

Salzwasser in einem Topf zum Kochen bringen und **Linguine** darin 10 Min al dente kochen. Nudelwasser aufbewahren (1P: 80ml/2P: 160ml). Danach Linguine abseien.

Aubergine schälen, in Scheiben schneiden und in sehr kleine Würfel schneiden. **Zwiebel** schälen und ebenso klein würfeln. **Gurke** waschen, würfeln und leicht salzen. **Parmesan** reiben. **Dill** waschen und klein hacken. **Peperoni** waschen, halbieren und klein hacken. Ein paar Kerne drin lassen. Eine leichte Schärfe tut dem Pesto gut.

In einer großen Pfanne die Aubergine, Zwiebel und Peperoni mit ordentlich Olivenöl ca. 10 Min auf mittelhoher Hitze anbraten, bis die Aubergine ganz weich wird. Gegen Ende salzen. Öfters umrühren. Diese Masse in ein hohes Gefäß oder Mixer geben und mit dem Nudelwasser, dem **Oregano**, 2-3 El Olivenöl, den **getrockneten Tomaten** sowie etwas Pfeffer und Salz zu einer glatten Masse pürieren. Bei Bedarf etwas Wasser nachkippen, bis ein cremiges Pesto entsteht. Die Linguine mit dem Pesto kurz in der Pfanne vermischen. Auf schönen Tellern servieren und mit den Gurkenwürfeln und dem gehackten Dill servieren. Das war´s schon. Du hast lecker Essen gemacht. Und wer das Rezept abändern möchte, nur zu: Es ist Dein Werk.

Genieß Deinen Feierabend!

Gepackt von

(11 Unterschriften - 1 Gratis-Tüte)

Chris



Ich würde mich freuen von dir zu hören. Besuch mich auf [facebook.com/chriskochtuete](https://www.facebook.com/chriskochtuete) oder schreib mir an hallo@chriskochtuete.de. Mal unzufrieden? Dann tut mir das schrecklich leid. Komm zu mir an den Stand und du bekommst dein Geld zurück oder eine aktuelle Tüte kostenlos.