Tálalás: **2 főre**

Előkészítés: **1 óra**

Elkészítés:

Okos Tímea Kitti

RUKKOLAPESZTÓS SPAGETTI GARNÉLÁVAL ÉS SÜLT PARADICSOMMAL

Tészta, saláta és egy tengerparti utazás egy tányéron. Ha eddig nem volt ebédötleted: friss rukkolapesztós spagetti garnélával és sült koktélparadicsommal.

HOZZÁVALÓK

200 g tészta
1 nagy csomag rukkola
sok-sok friss bazsalikom
50-70 g parmezán
olívaolaj
citromlé, só, bors
1-2 gerezd fokhagyma
1 csomag fenyőmag

ALLERGÉNEK

1. A kotélparadicsomot sózzuk, borsozzuk, összeforgatjuk olivaolajjal, majd 10-15 perc alatt 200-210 fokon megsütjük.
2. A tésztát a zacskó utasításai szerint megfőzzük
3. A garnélát lepirítjuk, hozzáadjuk az olivaolajat, fokhagymát, sót, borsot, chilit és pár perc alatt kész is.
4. Aprítógépben krémesítjük a pesztó hozzávalóit: rukkola, bazsalikom, só, bors, fokhagyma, citromlé, parmezán, fenyőmag, olivaolaj
5. A tésztát összekeverjük a pesztóval, rátesszük a mozzarellát, sült paradicsomot, garnélát és a friss bazsalikomot

Töltse le további receptjeinket az auchan.hu/receptek oldalról!

Auchan