



**ESSENDORFER**



SO SCHMECKT DIE WELT  
UNSERER REZEPTE



## **STEIRISCHES KERNPESTO**

Steirische Kernpasta

### **Zutaten:**

*125 g Pasta*

*4-5 Cocktailtomaten*

*Butter*

*2-3 TL Steirisches Kernpesto*

Kochen Sie eine 125 g Portion Ihrer Lieblingspasta und befreien Sie in der Zwischenzeit 4-5 Cocktailtomaten von ihrem Strunk. Diese sollen kurz in Butter geschwenkt werden, um ihr volles Aroma zu entfalten. Danach für ebenso viel Aroma pro Portion 2-3 Teelöffel „Steirisches Kernpesto“ kurz erwärmen, die fertigen Nudeln abgießen und sofort vermengen. Bitte die Nudeln nicht abschrecken, da die Stärke „abgewaschen“ wird und das Pesto somit nicht mehr an den Nudeln haften bleibt.