

# Pestospaghetti mit Fisch

---

Gesamtzeit: 25 min.  
Portionen: 4



## Zutaten:

50 g Parmesan  
3 Knoblauchzehen  
50 g Basilikumblätter  
100 g geröstete Pinienkerne  
130 ml Olivenöl  
Salz  
Pfeffer  
400 g Spaghetti  
125 ml Schlagsahne  
250 g Tomaten  
400 g Meerwolf-, Heilbutt- oder Schollenfilet

## Anweisungen:

Parmesan in Stücken in den Mixbehälter geben und 10 Sekunden/Stufe 10 zerkleinern. Umfüllen und zur Seite stellen.  
Knoblauch schälen, Basilikumblätter waschen und trocken tupfen.  
Die Pinienkerne mit 100 ml Olivenöl, dem Knoblauch und den Basilikumblättern in den Mixbehälter geben und mehrfach mithilfe der Turbo-Taste pürieren.  
Den Parmesan hinzugeben und 10 Sekunden/Stufe 6 vermengen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.  
Die Spaghetti nach Packungsanweisung in reichlich Salzwasser bissfest garen.  
Die Tomaten kreuzweise einritzen, mit kochendem Wasser überbrühen, häuten, entkernen und das Fruchtfleisch fein würfeln.  
Die Fischfilets mit Salz und Pfeffer würzen und im restlichen Olivenöl beidseitig goldbraun braten.  
Die Spaghetti abgießen, mit dem Pesto vermischen, auf Tellern anrichten und mit Tomatenwürfeln bestreuen.  
Auf jede Portion ein gebratenes Fischfilet legen. Mit Basilikum garnieren.