

## SPAGHETTI MIT HANFPESTO, POMODORINA-TOMATENSAUCE UND MOHNSAMEN



### Menù-Zutaten

240 g Pesto di canapa Bio (Bio-Hanfpesto) - K370B

300 g Pomodorina (Tomatensauce) - CA1

nach Belieben Olio extravergine di oliva (Natives Olivenöl extra) - EK5

### Zutaten

nach Belieben Mohnsamen

500 g Spaghetti

**Chef:** Leonardo Pellacani

### Zubereitung

Für 6 Personen

Die Spaghetti in reichlich Salzwasser bissfest garen. In der Zwischenzeit das Hanfpesto mit etwas Olivenöl in einer Pfanne verdünnen. Die Spaghetti abgießen und ohne die Sauce zu erhitzen, in der Pfanne schwenken. Die pürierte Sauce Pomodorina auf den Teller geben und die Spaghetti in die Mitte setzen. Zuletzt mit den Mohnsamen und etwas Olivenöl garnieren.