Špagety se špenátovým pestem, Jihočeským cottagem a cherry rajčaty



20 minut náročnost ●●○○

Není nad domácí pesto. Jeho výraznou chuť zjemníte sýrovými zrnky ve smetaně a jídlo plné vitamínů i bílkovin máte na stole během chvilky.

Ingredience

- 300 g čerstvých špaget
- 50 g baby špenátu
- 1 balení Jihočeského cottage
- 3 stroužky česneku
- 100 ml olivového oleje
- 50 g červených cherry rajčat
- 50 g žlutých cherry rajčat
- sůl
- pepř

Návod na přípravu:

Lístky mladého špenátu rozmixujeme spolu s česnekem a olivovým olejem. Osolíme a opepříme. Špagety uvaříme dle návodu. Po slití si odlijeme cca 1 dl vody ze špaget stranou. Rozehřejeme pánev s olivovým olejem a orestujeme překrojená rajčata. Dáme je stranou a vložíme na pánev špenátové pesto. Zalijeme vodou ze špaget, prohřejeme a vytvoříme emulzi, ve které obalíme uvařené špagety. Servírujeme do hlubokého talíře, poklademe orestovanými rajčaty a Jihočeským cottagem.