



food4future



Nahrung der Zukunft

Im Rahmen des Förderprogramms

 Agrarsysteme
der Zukunft

GEFÖRDERT VOM



Bundesministerium
für Bildung
und Forschung

Rezept

Vollkorn-Spaghetti mit Queller-Pesto und Strauchtomaten



Zutaten für 4 Personen

400 g Vollkorn-Spaghetti, 80-100 g Queller*, 80 g Mandeln (z. B. gemahlen), 100 g Parmesan, 2-3 EL Zitronensaft, 75 ml Olivenöl sowie Öl zum Anbraten, 150 ml Wasser, 300 g Strauchtomaten, Pfeffer



1 Vollkornnudeln nach Anleitung kochen. Den Queller waschen und klein schneiden. Den Parmesan grob reiben. Die Tomaten ebenfalls waschen und halbieren.



2 Zwei Drittel des Quellers zusammen mit Parmesan, Öl, Mandeln und Wasser mit einem Mixer fein zerkleinern und mit Zitronensaft abschmecken. Den restlichen Queller nach und nach hinzugeben und zwischendurch abschmecken**.



3 Die halbierten Tomaten mit einem Teelöffel Öl bei mittlerer Hitze anbraten und mit Pfeffer abschmecken. Wegen des Salzgehalts des Quellers, auch Meeresspargel genannt, müssen die Tomaten nicht gesalzen werden.



4 Sobald die Spaghetti *al dente* sind, das Wasser abgießen und die Nudeln zusammen mit dem Pesto und den Tomaten servieren.

food4future wünscht guten Appetit!

* Queller, auch „Salicorne“ genannt, findet man an der Fisch-Frischetheke in gut sortierten Supermärkten

** Queller weist je nach Standort und Bewässerung unterschiedliche Salzgehalte auf.

Nahrung der Zukunft

Ein Verbundprojekt der Förderlinie »Agrarsysteme der Zukunft« des Bundesministeriums für Bildung und Forschung
Laufzeit: März 2019 - Februar 2024

Geschäftsstelle food4future



Koordinatorin:
Prof. Dr. Monika Schreiner
schreiner@igzev.de · +49 (0)33701 78304



Stellv. Koordinatorin:
Dr. Babette Regierer
regierer@igzev.de · +49 (0)33701 78351



Projektmanagerin:
Julia Vogt
vogt@igzev.de · +49 (0)33701 78163

Leibniz-Institut für Gemüse- und
Zierpflanzenbau (IGZ) e. V.
Theodor-Echtemeyer-Weg 1
14979 Großbeeren



 www.food4future.de
 @Food4Future1
 Food_4_Future
 info@food4future.de
 @food4futureSocialMedia

Bilder und Redaktion: Julia Vogt · Stockfotos: shutterstock.com

Im Rahmen des Förderprogramms



GEFÖRDERT VOM



Bundesministerium
für Bildung
und Forschung