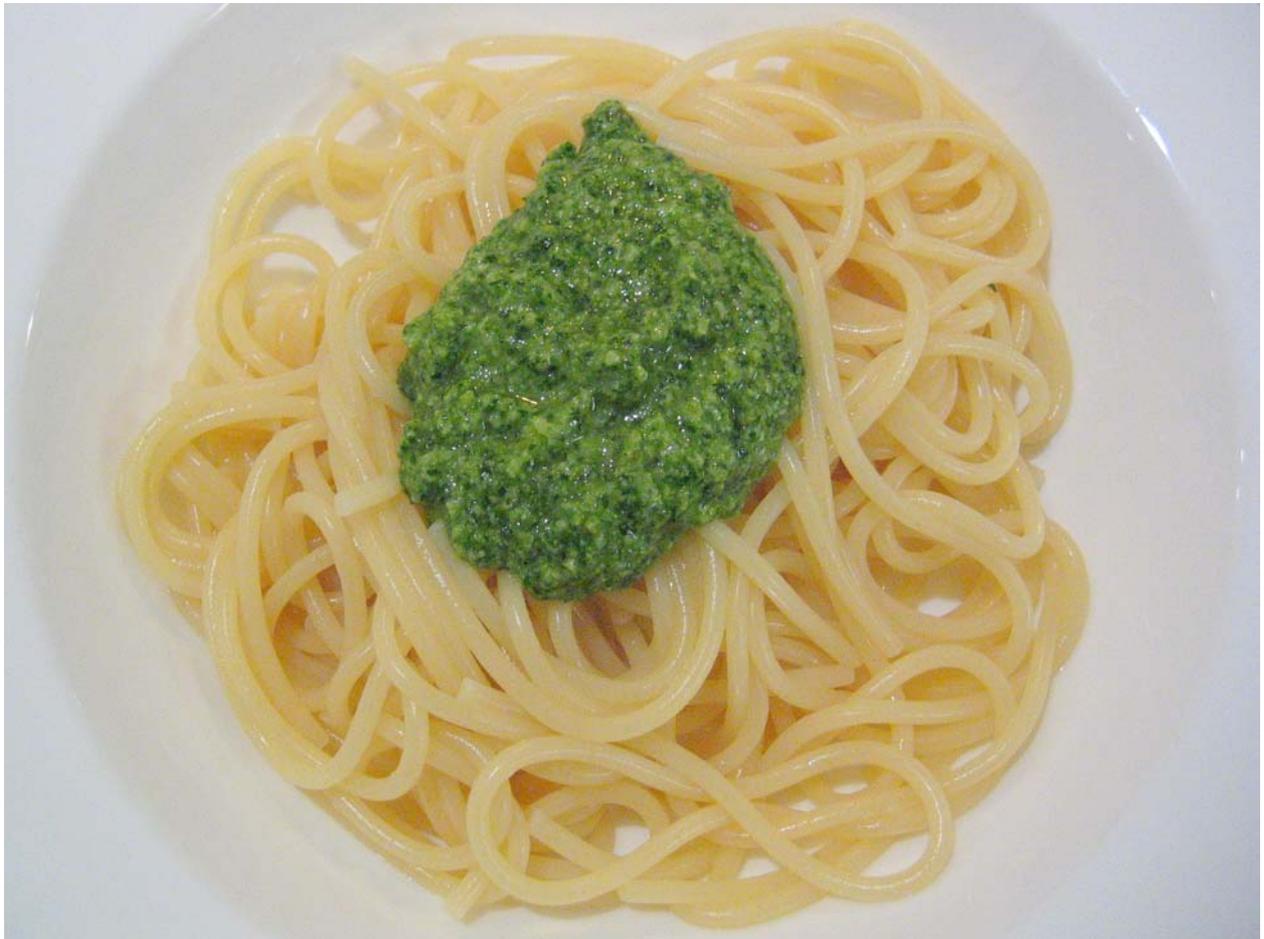


Spaghetti mit Pesto

Spaghetti al pesto genovese



Zutaten für 4 Personen:

300 g Spaghetti
1 1/2 Töpfe Basilikum
1/2 Bund Petersilie
40 g Pinienkerne
1/2 Knoblauchzehe
1 Prise grobes Meersalz
50 ml Olivenöl
25 g frisch geriebener Parmesan

Besondere Hilfsmittel:

Blitzhacker oder Stabmixer

1. Basilikum und Petersilie abmachen, kurz abwaschen und abschütteln und in kleinen Mixbecher geben.

2. Pinienkerne, in Scheiben geschnittene Knoblauchzehe, Meersalz und 2/3 des Olivenöls zugeben. Gründlich durchmischen.

3. Restliches Olivenöl zugeben und nochmals mixen.

4. Fein geriebenen Parmesan zugeben und durchrühren.

5. Spaghetti nach Packungsanweisung mit viel Wasser und 1 EL Salz kochen. Garprobe machen.



6. Wasser abgießen und Spaghetti auf vorgewärmte Portionsteller verteilen.

7. 1-2 EL Pesto auf jede Portion Spaghetti geben.

Hinweise:

Man kann auch nur Basilikum nehmen und die Petersilie weglassen. Wenn

man das Pesto flüssiger haben will, gibt man 1-2 EL Nudelwasser dazu.

Schlagworte:

leicht, Zubereitung ca. 25 min, Hauptspeisen, Nudeln, vegetarisch, italienisch

Rezept und Foto: Walter Stand 12.01.2023