



Vorspeise oder Hauptgang

Spaghetti mit Pesto

Rezept für 4 Personen

Zutaten :

Legende: TL = Teelöffel, EL = Esslöffel, MSP = Messerspitze, dl = Deziliter (1/10), cl = Centiliter (1/100)

500 gr	Spaghetti
8 EL	Olivenöl kalt gepresst
1 Bund	Basilikum, frisch
4 Stck	Knoblauchzehen
	Salz
25 Stck	Pinienkernen
80 gr	Parmesan, gerieben
3 EL	Wasser vom Nudelsud, heiss

Zubereitung:

Spaghetti

Die Spaghettis bissfest kochen.

Pesto:

Olivenöl, Basilikum, Knoblauch, Salz

Das Olivenöl mit Basilikum, Knoblauchzehen und Salz pürieren.

Pinienkerne

Die Pinienkerne in einer Pfanne (ohne Fett) hellbraun rösten. Zum Pesto geben und ebenfalls fein pürieren.

Parmesan

Den geriebenen Parmesan ebenfalls unter das Pesto rühren. Vom Kochwasser der Nudeln ca. 3 EL heisses Wasser nehmen und das Pesto auf die gewünschte Konsistenz verdünnen.

Spaghetti

Die gut abgetropften Spaghettis in eine vorgewärmte Schüssel geben und mit dem Pesto gut vermischen.