

Pasta al pesto genovese

Ein echter italienischer Klassiker, lecker für Groß und Klein.



Zutaten

- 400 g Spaghetti Glutano
- 75 g Basilikumblätter
- 150 ml Olivenöl
- 2 EL Parmesan
- 50 g Pinienkerne
- 1-2 Knoblauchzehen
- Salz

Portionen 4

Zubereitung

Die Spaghetti in reichlich kochendes Salzwasser geben und nach Verpackungsanweisung zubereiten.

Basilikumblätter falls nötig waschen und mit einem Küchentuch trockentupfen. Olivenöl, Basilikumblätter, Knoblauch, Pinienkerne, Parmesan und Salz in einen Küchenmixer geben und pürieren.

Die Spaghetti mit dem Pesto vermischen, etwas Parmesan darüberstreuen und sofort servieren

Tipp: Hervorragend eignet sich auch Pecorino. Der gibt dem Pesto eine besonders würzige Note.

Sie können auch die doppelten Mengen für das Pesto nehmen und einen Teil in Gläser füllen und einfrieren.