

Rezept

# Schnelle Spaghetti mit Pistazien-Pesto

Ein Rezept von Schnelle Spaghetti mit Pistazien-Pesto, am 23.04.2024

## Zutaten

<b>250 g</b> Spaghetti	Salz
<b>50 g</b> Pistazienkerne	<b>2 Bund</b> Basilikum
<b>1 Bund</b> Kerbel	<b>2</b> Knoblauchzehen
<b>50 g</b> Parmesan am Stück	<b>100 ml</b> Rapsöl
Pfeffer	<b>2 EL</b> Kapern (aus dem Glas)
<b>50 g</b> schwarze Oliven (ohne Stein)	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 890 kcal

## Zubereitung

1. Die Spaghetti nach Packungsangabe in reichlich kochendem Salzwasser bissfest garen. Inzwischen für das Pesto die Pistazien in einer Pfanne ohne Fett anrösten, bis sie leicht gebräunt sind. Die Kräuter waschen und trocken schütteln. Die Blätter abzupfen, zehn Basilikumblätter beiseitelegen, die restlichen Kräuter grob hacken. Den Knoblauch schälen und in feine Würfel schneiden. 30 g Parmesan fein reiben. Pistazien, Knoblauch, Kräuter und geriebenen Parmesan mit dem Öl im Standmixer oder mit dem Stabmixer fein pürieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
2. Vom Nudel-Kochwasser 1 Tasse abnehmen, dann die Pasta in ein Sieb abgießen, kurz abtropfen lassen und zurück in den Topf geben. Mit der Hälfte des Pestos, den Kapern und den Oliven mischen, eventuell noch etwas Kochwasser hinzufügen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Spaghetti auf zwei Teller verteilen, je noch einen kleinen Klecks Pesto daraufsetzen, die übrigen Basilikumblätter darüberstreuen und den restlichen Parmesan darüberreiben.