Rezept

Trenette al pesto

Ein Rezept von Trenette al pesto, am 28.04.2024

Zutaten

	Salz
30 g	Pinienkerne
1	Knoblauchzehe
4 EL	Olivenöl
400 g	Trenette
1 Bund	Basilikum
2 EL	Parmesan, frisch gerieben
	Pfeffer

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 4 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 520 kcal

Zubereitung

1. 4 l Salzwasser zum Kochen bringen. Die Trenette darin nach Packungsangabe al dente kochen.

---

2. Pinienkerne ohne Fett rösten. Basilikum waschen und trockenschütteln, die Blätter abzupfen. Knoblauch schälen. Alles mit dem Parmesan im Mörser oder mit dem Pürierstab zu einer Paste pürieren. Öl unterrühren, salzen und pfeffern. Nudeln abgießen, nicht abtropfen lassen. In einer angewärmten Schüssel mit Pesto mischen.