Rezept

Basilikum-Pesto zu Paprika-Nudeln

Ein Rezept von Basilikum-Pesto zu Paprika-Nudeln, am 09.06.2025

Zutaten

30 g	Pinienkerne
2-4	Knoblauchzehen
	Meersalz
	Pfeffer
400 g	Trenette oder Spaghetti
2 Bund	Basilikum (ca. 75 g)
	je 30 g Parmesan und Pecorino am Stück
100 ml	kaltgepresstes Olivenöl
	je 1 rote, gelbe und grüne Paprikaschote

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 4 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 650 kcal

Zubereitung

1. Die Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett hellgelb rösten und abkühlen lassen.

2. Basilikumblätter abzupfen und sauber reiben. Einige Blätter für die Garnitur beiseite legen. Übriges Basilikum mit einer Schere in breite Streifen schneiden. Knoblauch schälen und grob hacken, den Käse ebenso.

3. Knoblauch, Pinienkerne, Basilikum und 1 TL Salz in einen großen Mörser geben. Alles mit dem Stößel grob zerstoßen, dabei 50 ml Öl zufügen. Nach und nach den Käse untermischen, dann das übrige Öl. Alles zu einer cremigen Paste zerreiben. Mit Salz und Pfeffer würzen.

4. 4 l Wasser mit Salz aufkochen. Paprika waschen, vierteln, putzen und in feine Streifen schneiden. Nudeln im Salzwasser 5 Min. kochen lassen. Paprika dazugeben, mit der Pasta in 8-10 Min. bissfest garen.

5. Pesto mit 2-3 EL Kochwasser cremig rühren. Nudeln und Paprika gut abtropfen lassen, mit dem Pesto mischen. Mit Basilikum garnieren.