

## Rezept

# Basilikum-Walnuss-Pesto mit Oliven

Ein Rezept von Basilikum-Walnuss-Pesto mit Oliven, am 27.04.2024

## Zutaten

<b>50 g</b> Basilikum	<b>40 g</b> Walnusskerne
<b>40 g</b> Oliven (entsteint; nach Belieben grün oder schwarz)	<b>3 EL</b> Olivenöl
Salz	<b>2 TL</b> Zitronensaft
<b>180 g</b> Pasta (z.B. Penne)	Pfeffer

### Für die Garnitur

Basilikumblätter (nach Belieben) geriebener Parmesan (nach Belieben)

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 620 kcal, 31 g F, 13 g EW, 68 g KH

## Zubereitung

1. Das Basilikum waschen und trocken schütteln. Die Walnusskerne fein hacken. Die Oliven sehr klein schneiden oder hacken.
2. Alle vorbereiteten Zutaten mit Olivenöl, Zitronensaft und ca. 50 ml kaltem Wasser in einem hohen Becher mit dem Pürierstab fein zerkleinern. Zum Schluss das Pesto mit Salz und Pfeffer abschmecken.
3. In einem großen Topf Salzwasser zum Kochen bringen und die Pasta darin nach Packungsanweisung bissfest garen. Die Pasta in ein Sieb abgießen, kurz abtropfen lassen und in eine Schüssel geben.
4. Das Pesto zur Pasta geben und alles gut miteinander vermischen. Die Pasta auf Teller verteilen und nach Belieben mit Basilikumblättern und geriebenem Parmesan garnieren.