

Rezept

Nudeln mit Olivenpesto

Ein Rezept von Nudeln mit Olivenpesto, am 28.11.2023

Zutaten

250 g Nudeln (z. B. Spaghetti)	Salz
1 Knoblauchzehe	100 g schwarze Oliven ohne Stein
2 EL Olivenöl	50 g Sahne
1 TL Zitronensaft	Cayennepfeffer
Zucker	2 EL frisch geriebener Parmesan
1 Handvoll kleine Basilikumblättchen	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Pro Portion** Ca. 725 kcal

Zubereitung

1. Nudeln nach Packungsangabe in reichlich kochendem Salzwasser garen, in ein Sieb abgießen (2 EL Kochwasser aufheben) und abtropfen lassen.

2. Inzwischen den Knoblauch schälen, mit Oliven, Olivenöl und Sahne im Mixer fein pürieren. Die Paste mit Zitronensaft, je 1 Msp. Salz und Cayennepfeffer sowie 1 Prise Zucker abschmecken.

3. Die abgetropften Nudeln mit 1-2 EL Nudelwasser und dem Olivenpesto mischen, mit Parmesan und Basilikum bestreut servieren.