

Rezept

# Nudeln mit Pesto

Ein Rezept von Nudeln mit Pesto, am 20.04.2024

## Zutaten

|                         |                                |
|-------------------------|--------------------------------|
| <b>250 g</b> Spaghetti  | Salz                           |
| <b>30 g</b> Pinienkerne | <b>60 g</b> Parmesan           |
| <b>1</b> Knoblauchzehe  | <b>30 g</b> Basilikumblättchen |
| <b>40 ml</b> Olivenöl   | Pfeffer                        |

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 810 kcal

## Zubereitung

1. Die Nudeln in reichlich kochendem Salzwasser nach Packungsangabe garen, in ein Sieb abgießen (2-3 EL Kochwasser aufheben) und abtropfen lassen.

---

2. Während die Nudeln kochen, die Pinienkerne in einer beschichteten Pfanne ohne Fett bei schwacher Hitze in 3-4 Min. hellbraun rösten.

---

3. 40 g Parmesan grob würfeln. Das Basilikum waschen, trocken tupfen und die Blättchen grob zerkleinern. Den Knoblauch schälen und grob hacken. Den restlichen Parmesan hobeln und beiseite stellen.

---

4. Pinienkerne, Parmesanwürfel, Knoblauch, Basilikum und Olivenöl im Mixer fein pürieren. Anschließend mit Salz und Pfeffer abschmecken.

---

5. Die Nudeln mit Pesto und Nudelwasser mischen, mit Parmesan bestreut servieren.