Rezept

Nudeln mit Pesto

Ein Rezept von Nudeln mit Pesto, am 26.04.2024

Zutaten

250 g	Spaghetti
30 g	Pinienkerne
1	Knoblauchzehe
40 ml	Olivenöl
	Salz
60 g	Parmesan
30 g	Basilikumblättchen
	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.