

Rezept

Schnelle Spaghetti mit Pistazien-Pesto

Ein Rezept von Schnelle Spaghetti mit Pistazien-Pesto, am 08.12.2025

Zutaten

250 g	Spaghetti		Salz
50 g	Pistazienkerne	2 Bund	Basilikum
1 Bund	Kerbel	2	Knoblauchzehen
50 g	Parmesan am Stück	100 ml	Rapsöl
	Pfeffer	2 EL	Kapern (aus dem Glas)
50 g	schwarze Oliven (ohne Stein)		

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 890 kcal

Zubereitung

1. Die Spaghetti nach Packungsangabe in reichlich kochendem Salzwasser bissfest garen. Inzwischen für das Pesto die Pistazien in einer Pfanne ohne Fett anrösten, bis sie leicht gebräunt sind. Die Kräuter waschen und trocken schütteln. Die Blätter abzupfen, zehn Basilikumblätter beiseitelegen, die restlichen Kräuter grob hacken. Den Knoblauch schälen und in feine Würfel schneiden. 30 g Parmesan fein reiben. Pistazien, Knoblauch, Kräuter und geriebenen Parmesan mit dem Öl im Standmixer oder mit dem Stabmixer fein pürieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
2. Vom Nudel-Kochwasser 1 Tasse abnehmen, dann die Pasta in ein Sieb abgießen, kurz abtropfen lassen und zurück in den Topf geben. Mit der Hälfte des Pestos, den Kapern und den Oliven mischen, eventuell noch etwas Kochwasser hinzufügen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Spaghetti auf zwei Teller verteilen, je noch einen kleinen Klecks Pesto daraufsetzen, die übrigen Basilikumblätter darüberstreuen und den restlichen Parmesan darüberreiben.