

Rezept

# Spaghetti mit Pesto

Ein Rezept von Spaghetti mit Pesto, am 17.06.2024

## Zutaten

<b>500 g</b> Spaghetti	Salz
<b>3-4 Bund</b> Basilikum	<b>4</b> Knoblauchzehen
<b>3 EL</b> Pinienkerne	<b>200 ml</b> Olivenöl
<b>3 EL</b> frisch geriebener Parmesan	Pfeffer

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Personen: | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 850 kcal

## Zubereitung

1. Die Spaghetti in 6 l kochendem Salzwasser nach Packungsanweisung bissfest garen.

---

2. Das Basilikum waschen und trockenschütteln, die Blätter von den Stielen zupfen. Den Knoblauch schälen. Basilikum, Knoblauch und Pinienkerne im Mixer fein pürieren.

---

3. Nach und nach das Olivenöl, dann den Parmesan unterrühren. Mit Salz und Pfeffer würzen.

---

4. Die Spaghetti in ein Sieb abgießen und gut abtropfen lassen. Mit dem Pesto servieren.