

Rezept

# Spaghetti mit grünem Pesto

Ein Rezept von Spaghetti mit grünem Pesto, am 28.06.2026

## Zutaten

<b>40 g</b> Pinienkerne	<b>½ Bund</b> Petersilie
<b>½ Bund</b> Basilikum	<b>½ Bund</b> Dill
<b>50 g</b> Brunnenkresse (erstazweise Blattspinat)	<b>½</b> Knoblauchzehe
<b>500 g</b> Spaghetti	Salz
<b>40 g</b> frisch geriebener Parmesan	<b>60 ml</b> Olivenöl
Pfeffer	<b>1 - 2 TL</b> Zitronensaft

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** FÜR 4 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 680 kcal

## Zubereitung

1. In einem Pfännchen ohne Fett die Pinienkerne rösten, dann abkühlen lassen. Kräuter und Brunnenkresse waschen und trocken schütteln. Die Blätter abzupfen und einige davon zum Dekorieren beiseitelegen. Die restlichen grob hacken; ebenso den Knoblauch.
2. Die Spaghetti nach Packungsangabe in reichlich kochendem Salzwasser zugedeckt bissfest garen. Inzwischen gehackte Kräuter und Knoblauch sowie die Hälfte von Pinienkernen und Parmesan in einen Mixbecher geben. Das Öl dazugießen und alles pürieren. Das Pesto mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft würzen.
3. Die Nudeln in ein Sieb abgießen und tropfnass und heiß mit dem Pesto vermengen. Mit den übrigen Pinienkernen und Kräuterblättern sowie dem übrigen Parmesan bestreut servieren.