

Rezept

## Trenette al pesto

Ein Rezept von Trenette al pesto, am 13.05.2025

### Zutaten

Salz	400 g	Trenette
30 g Pinienkerne	1 Bund	Basilikum
1 Knoblauchzehe	2 EL	Parmesan, frisch gerieben
4 EL Olivenöl		Pfeffer

### Rezeptinfos

**Portionsgröße** FÜR 4 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 520 kcal

### Zubereitung

1. 4 l Salzwasser zum Kochen bringen. Die Trenette darin nach Packungsangabe al dente kochen.

---

2. Pinienkerne ohne Fett rösten. Basilikum waschen und trockenschütteln, die Blätter abzupfen. Knoblauch schälen. Alles mit dem Parmesan im Mörser oder mit dem Pürierstab zu einer Paste pürieren. Öl unterrühren, salzen und pfeffern. Nudeln abgießen, nicht abtropfen lassen. In einer angewärmten Schüssel mit Pesto mischen.