

Fettucine al Pesto

Kategorien: Nudeln, Pesto

Zutaten für: 10 Portionen

NUDELTEIG

250	Gramm	Weizenmehl
250	Gramm	Hartweizenmehl
4	Pack. Port.	Eier (pasta gialla)
1	Essl.	Olivenoel
	Etwas	Wasser

PESTO

100	Gramm	Basilikum
80	Gramm	Petersilie
50	Gramm	Pinienkerne
50	Gramm	Pecorino (Schafkaese)
50	Gramm	Parmesan
3	Pack. Port.	Knoblauchzehen
150	ml	Olivenoel
		Salz und weissen Pfeffer

Anleitung:

Nudelteig

Das Weizen- und Hartweizenmehl mischen. Die restlichen Zutaten in die Mitte geben und alles rasch zu einem glatten, festen Teig verkneten. Zugedeckt 1 Stunde ruhen lassen. Fettucine mit der Nudelmaschine duenne Bandnudel (Fettucine) herstellen und auf einer mehlierten Unterlage etwas trocknen lassen. Pesto Das Basilikum und die Petersilie waschen und abtrocknen. Die Pinienkerne leicht roesten und mit den Kraeutern und dem Knoblauch fein hacken oder Mixen. Alles in eine passende Schuessel geben und das Olivenoel einruehren. Den geriebenen Kaese dazugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Fertigstellung Die Fettucine in reichlich Salzwasser "al dente" kochen, abseihen, mit wenig Pesto verruehren, den restlichen Pesto getrennt dazu reichen und sofort servieren.

Bemerkungen Laut Originalrezept sollte man "Linguine" verwenden, welche mit kleinge-Schnittenen Kartoffeln gekocht werden. Die Zutaten fuer den pesto sollten in einem Mörser zerstampft werden und anschliessend mit Olivenoel angeruehrt werden.