

## Pasta Con Il Pesto alla Trapanese

Kategorien: Nudeln, Küche, Käse, Land, Sizilien

Zutaten für: 4 Portionen

500	Gramm	Spaghetti
500	Gramm	Reife Tomaten
		Knoblauch
10	Blätter	Basilikum
100	Gramm	Schafskaese; gerieben
30	Gramm	Geschaelte Mandeln
		Salz
		Pfeffer
		Oel

### Anleitung:

Nudeln mit Pesto nach der Art von Trapani. Man kocht diese Spaghetti im Sommer, wenn die Mandeln noch ganz zart sind. Man kann es aber auch mit getrockneten Mandeln zubereiten.

Knoblauch mit Basilikum, den Mandeln und etwas Oel zerhacken. In eine Schale giessen und etwas Oel und den geriebenen Schafskaese hinzufuegen.

Die Tomaten werden geschaelt, entkernt, in Stuecke geschnitten, daraufhin laesst man sie mit Basilikum und Knoblauch durchziehen und fuegt sie zu der anderen Sauce hinzu.

Inzwischen kocht man die Spaghetti in reichlich Salzwasser, schuettet sie ab und gibt sie in die Schale mit der Sauce. Gut vermischen und servieren.