

Spaghetti al Pesto (Basilikumsauce)

Kategorien: Mehlspeisen, Nudeln, Küche

Zutaten für: 1 Keine Angabe

| | | |
|-----|-------|----------------|
| 200 | Gramm | Basilikum |
| | | Salz |
| | | Pfeffer |
| 2 | | Knoblauchzehen |
| 1 | Essl. | Pinienkerne |
| 3 | Essl. | Parmesan |
| 3 | Essl. | Pecorino sardo |
| 100 | ml | Olivenöl |

Anleitung:

Basilikum waschen, Stiel entfernen und grob zerzupfen. Mit einer Prise Salz, den geschälten und grossgehackten Knoblauchzehen sowie den Pinienkernen in einem Moerser oder in einer Holzschuessel zu einer gleichmaessigen Paste zerstoessen. Nach und nach die geriebenen Kaese (Parmesan und Pecorino) darunterruehren. Mit Salz und Pfeffer nachwuerzen. Den Pesto mit 2 EL Teigwarensud verduennen und sofort unter die abgetropften Teigwaren mischen.