

Spaghetti mit Frankfurter Pesto

Kategorien: Nudeln

Zutaten für: 6 Portionen

500	Gramm	Spaghetti
1	Pack.	Frankfurter Grüne Soße (bestehend aus Borretsch, Dill, Estragon, Kerbel, Kresse, Liebstöckel, Petersilie, Pimpinelle, Schnittlauch und Zitronenmelisse)
1		Knoblauchzehe
40	Gramm	Parmesan
60	Gramm	Pinienkerne
150	ml	Olivenoel

Anleitung:

Zubereitungszeit: 30 Min.

1. BUITONI Spaghetti nach Anweisung auf der Packung zubereiten.
2. Für das Pesto: Frankfurter Grüne Soße putzen und waschen. Knoblauchzehe schälen. Parmesan reiben.
3. Alles in den Mixer der Küchenmaschine geben. Pinienkerne zugeben. THOMY Sonne & Olive nach und nach zugeben und pürieren.
4. Das Pesto vor dem Servieren mit den Spaghetti mischen.

Ernährungsinfo Je Portion: B: 2583 kJ (617 kcal) N: E 15g, KH 62g, F 34g