

Trenette al Pesto alla Genovese

Kategorien: Teigware, Nudeln, Küche

Zutaten für: 4 Portionen

50	Gramm	Pinienkerne
4	Bund	Basilikum (ca.75 g)
3	Pack.	Port. Knoblauchzehen
		Salz
100	ml	Kaltgepresstes Olivenoel
50	Gramm	Geriebener Pecorino
		Schwarzer Pfeffer (Muehle)
400	Gramm	Trenette

Anleitung:

Die Pinienkerne in einer trockenen Pfanne leicht roesten. Die Basilikumblaettchen von den Stengeln zupfen, die Knoblauchzehen Schaelen. Pinienkerne, Basilikum, Knoblauch, 1 Tl. Salz und die Haelfte des Olivenoels im Mixer zerhacken. Nach und nach den Kaese Untermischen, dann das uebrige Oel. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Trenette in reichlich Salzwasser al dente kochen. Eventuell noch Etwas Kochwasser der Nudeln unter den Pesto ruehren, er soll Dickcremig sein. Die Nudeln gruendlich abtropfen lassen, mit dem Pesto vermischt sofort servieren. Basilikum und noch etwas Pecorino Aufstreuen.