

Spaghetti mit Pesto

Zubereitungszeit ca. 25 Minuten

Die Zutaten für 2 Personen

- 200 g BSCHÜSSIG 3-Eier Spaghetti (1.8 mm x 24 cm)
- 1 Bund Basilikum, frisch
- 1 Zehe Knoblauch
- 2 EL Parmesan gerieben
- 2 EL Pinienkerne
- 1.5 dl Olivenöl, kalt gepresst
- Salz
- Pfeffer



Die Zubereitung

1. Spaghetti in Salzwasser kochen, gemäss Angaben auf der Verpackung ca. 9-11 Minuten
2. Pinienkerne in einer Teflonpfanne 2 – 3 min anrösten
3. Basilikumblätter waschen und mit Olivenöl, Pinienkernen, geriebenem Parmesan, Knoblauch und Pfeffer mörsern oder mixen und mit Salz abschmecken
4. In einer separaten Pfanne das Pesto erwärmen, etwas vom Teigwarenwasser dazugeben
5. Die al dente gekochten Spaghetti zum Pesto dazugeben, gut vermischen und 2 – 3 min ziehen lassen
6. Die Spaghetti mit dem Pesto anrichten und mit etwas frisch geriebenem Parmesan und schwarzem Pfeffer servieren

En Guete

The Club kocht verschiedene feine Rezepte exklusiv mit BSCHÜSSIG 3-Eier Teigwaren.



www.theclub.ch

