

NUDELN MIT PESTO

10 MIN

ZUBEREITUNGSZEIT



20 MIN

GESAMTZEIT

Zutaten für 4 Portionen

- 500 g Nudeln
- 35 g Basilikum (1 Bund)
- 30 g Pinienkerne
- 1 Knoblauchzehe
- 40 g Parmesan
- 1 TL Salz
- 80 ml Olivenöl



Zum Servieren:

- Pinienkerne
- Parmesan

Lecker und leicht - Pestonudeln zubereiten:

1. Koche die Nudeln in Salzwasser bissfest.
2. Wasche das Basilikum, tupfe es trocken und zupfe die Blätter ab.
3. Reibe den Parmesan. (Thermomix 10 Sek. / Stufe 10)
4. Mische das Basilikum mit den Pinienkernen, dem Olivenöl, dem Knoblauch, dem geriebenen Parmesan und dem Salz. Zerkleinere alles mit einer Küchenmaschine oder dem Pürierstab zu cremigen Pesto. (Thermomix 25 Sek. / Stufe 7)
5. Gieße die Nudeln ab und verrühre sie mit dem Pesto. Gib nach Belieben 3-4 Esslöffel Nudelkochwasser zu.
6. Serviere die Nudeln mit Pesto sowie Pinienkernen und Parmesan als Topping.

Pesto wird nicht erwärmt, sondern mit einem kleinen Schluck Nudelkochwasser cremig gemacht. Mein Tipp: Gib einen Schuss Balsamico-Essig oder etwas Zitronensaft unter die Pasta, dadurch entsteht ein tieferer, feiner Geschmack.

Nährwerte pro Portion: 711 kcal | KH 89 g | E 21 g | F 28 g



Ein Rezept von Familienkost.de

Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöbere in unserem Shop.

