



ZUTATEN

400g Tagliatelle
 100g Basilikumblätter
 (2-3 Töpfe Basilikum)
 2 Knoblauchzehen
 80g Pinienkerne
 60g Parmesan im Stück
 100ml Olivenöl
 Salz

REZEPT: PESTO ALLA GENOVESE

1. Tagliatelle in Salzwasser bissfest kochen und abtropfen lassen
2. Basilikum von den Stängeln abzupfen, gründlich waschen und abtrocknen
3. 40g Pinienkerne in einer Pfanne ohne Öl anrösten, Parmesan reiben
4. Basilikum mit den 40g gerösteten, den übrigen 40g ungerösteten Pinienkernen, dem Parmesan und den zerdrückten Knoblauchzehen in einen Standmixer bzw. ein hohes Gefäß füllen
4. Olivenöl über Zutaten gießen und alles mit dem Standmixer bzw. einem Püriergerät kleinhexeln, anschließend mit Salz abschmecken
5. Warme Tagliatelle und Pesto in einer Schüssel mischen, auf teller anrichten und mit etwas Parmesan bestreuen

REICHT FÜR 4 PERSÖNCHEN
 DAUERT 30 MINUTEN)



MEIN TIPP:

Ich empfehle das Pürieren mit einem Stabmixer oder Mörser, da sich im Standmixer schnell der Basilikum unter die Messer festsetzt und nur durch "Friemelarbeit" freigeschaufelt werden kann.

NOTIZEN

