

Weinspiegel

Weine • Präsente • Events

Pasta mit Basilikumpesto

Das Rezept kommt aus Ligurien und ist sehr einfach zu machen. In dem kleinen Örtchen Finale Ligure an der Ligurischen Küste wird die Pesto täglich ganz frisch hergestellt und es duftet herrlich beim Bummeln durch die romantischen Gassen.

Zutaten für 6 Personen:

- 50 g frische Basilikumblätter • 50 g Parmesan • ca. 100 ml gutes Olivenöl • 2-3 Knoblauchzehen • 25 g Pinienkerne • sehr wenig Salz und Pfeffer • 600 g Nudeln

Zubereitung Pesto: Alle Zutaten bis auf das Öl in den Mixer geben und pürieren. Dann die Hälfte des Öls begeben und durchmischen. Solange weiteres Öl begeben, bis eine feste und streichfähige Masse entsteht.

Die Nudeln al dente kochen, auf den Teller geben, mit der Pesto und ein wenig Nudelwasser vermischen und sofort servieren.

Tipp: Sie können die Nudeln auf dem Teller auch noch mit 2 Scheiben Parmaschinken je Portion veredeln.

Die Pesto schmeckt gut abgekühlt auch köstlich auf einer Scheibe Baguette.