Die Speisekarte, Bitte!

TITEL DES REZEPTS: Nudeln mit Basilikumpesto

PORTIONEN: für 4 personnen

ZUTATEN:	
100 g Basilikumblätter 30 g geriebener Pecorino Romano DOP	
60 g geriebener Grana Padano	
40 g Pinienkerne	
100 ml natives Olivenöl extra	
eine Prise Salz	

ZUBEREITUNG:

Zu erste Die Basilikumblätter vorsichtig waschen und trocknen, dann zusammen mit dem Öl und den Pinienkernen in den Mixer geben und mischen. Dann die Käsesorten dazugeben und erneut mischen. Fügen Sie bei Bedarf mehr Öl hinzu, um eine homogene Creme zu erhalten.

Sobald die Spaghetti gekocht sind, lassen Sie sie abtropfen, lassen Sie ein wenig Kochwasser beiseite und würzen Sie sie dann mit einem kleinen Pesto, etwa einem Esslöffel pro zwei Personen, mischen Sie und fügen Sie ein paar Löffel Kochwasser hinzu.

Die Spaghetti heiß servieren und mit Parmesan oder Pecorino bestreuen!