

# Spaghetti mit Basilikumpesto



## Zutaten:

400 g Spaghetti  
200 g Basilikum  
3 Knoblauchzehen  
3 EL Pinienkerne  
100 g Parmesan  
200 ml Olivenöl  
Salz, Pfeffer



## Zubereitung

Basilikum waschen, trocken schütteln und die Blätter von den Stielen zupfen. Die Knoblauchzehen schälen. Basilikumblätter mit dem Knoblauch und den Pinienkernen in einen Mixer/Mörser geben und zu einer cremigen Masse verarbeiten. Dann die Masse in eine Schüssel umfüllen und den geriebenen Parmesan untermischen. Olivenöl tropfenweise und unter ständigem Rühren unter das Pesto mischen. Nur soviel Olivenöl unterarbeiten, wie von den Zutaten aufgenommen wird, so dass sich alles zu einer cremigen Sauce bindet. Mit Salz und Pfeffer kräftig abschmecken. Für die Spaghetti reichlich Salzwasser zum Kochen bringen und die Spaghetti darin al dente kochen. Vom Kochwasser 3 Esslöffel unter die Pestsauce rühren. Dann die Spaghetti in ein Sieb gießen, abtropfen lassen, mit dem Pesto vermischen und heiss servieren.



Nudeln

