Nudeln mit Pesto Genovese

Die Nudeln mit Pesto Genovese sind eine traditionelles italienisches Gericht. Ein kulinarisches Rezept mit Basilikum und Parmesan.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 10 min

Gesamtzeit: 25 min



Zutaten

3 Bündel	Basilikum (frisch)
2 EL	Pinienkerne
3 Stk.	Knoblauchzehe
1 Prise	Meersalz
5 EL	Parmesan (frisch gerieben)
5 EL	Pecorino (frisch gerieben)
100 ml	Olivenöl extra vergine
	Pfeffer (aus der Mühle)
500 g	Nudeln

Zubereitung

1. Für die **Nudeln mit Pesto Genovese** die Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett rösten. Danach abkühlen lassen.

2. Die Basilikum Blätter abzupfen, waschen, in der Salatschleuder oder mit Küchenpapier gut abtrocknen und grob hacken. Den Knoblauch schälen und hacken.

3. Basilikum mit Knoblauch, Meersalz und Pinienkernen im Mörser zu einer Paste zerstoßen. Nach und nach den frisch geriebenen Käse einstreuen. Zum Schluss das Ölivenöl zugeben und mit Pfeffer aus der Mühle würzen.

4. Die Nudeln al dente kochen und heiß mit dem Pesto Genovese servieren.

Tipp

Das Pesto Genovese sollte immer absolut frisch zubereitet werden. Die Nudeln müssen sehr heiß sein, damit das Pesto darauf zergehen kann.