

# Nudeln mit Basilikumpesto

Nudeln mit Basilikumpesto schmecken wunderbar. Dieses Rezept muss man einfach probieren.

**Verfasser:** Pia-kocht

**Arbeitszeit:** 60 min

**Koch/Backzeit:** 15 min

**Ruhezeit:** 30 min

**Gesamtzeit:** 1,8 h



Foto: Pia-kocht

## Zutaten

### für die Nudeln

|         |                      |
|---------|----------------------|
| 400 g   | Pastamehl            |
| 4 Stk.  | <a href="#">Eier</a> |
| 1 Prise | <a href="#">Salz</a> |

### für das Pesto

|          |                                     |
|----------|-------------------------------------|
| 2 Bündel | <a href="#">Basilikum</a>           |
| 40 g     | <a href="#">Parmesan</a> (am Stück) |
| 50 g     | Pinienkerne                         |
| 300 ml   | Olivenöl                            |
| 1 Prise  | <a href="#">Salz</a>                |
| 1 Prise  | <a href="#">Pfeffer</a>             |

## Zubereitung

1. Zu aller erst machst du den Teig für die Nudeln. Dafür mischst du das Pastamehl (oder Semola und Mehl) mit den Eiern zusammen. Den Teig knetest du am besten mit den Händen, da er sehr fest wird. Wenn du den Teig fertig glatt geknetet hast, wickelst du ihn in Klarsichtfolie ein und legst du ihn für 30 Minuten in den Kühlschrank. In der Zeit kannst du schon mal einen großen Topf mit Wasser aufsetzen und mit dem Pesto beginnen.

2. Für das Pesto die Basilikumblätter von den Stielen lösen. Den Parmesan reibst du grob. Die Pinienkerne in einer heißen Pfanne (ohne Fett) anrösten und abkühlen lassen. Dann einfach alles mit dem Zauberstab zusammen pürieren. Das Olivenöl gleich dazugeben und am Schluss mit Salz und Pfeffer würzen.
3. Wenn du schon etwas Erfahrung mit Pesto machen hast und du bemerkt hast, dass das Grün der Basilikumblätter auch schnell braun werden kann, gibst du einfach am Schluss einen Eiskwürfel mit dazu. Der Eiskwürfel hat im Prinzip denselben Effekt des Abschreckens wie bei Gemüse, das man gekocht hat und dann mit kaltem Wasser abkühlt, damit der Garvorgang abgebrochen wird und die Farbe besser erhalten bleibt. Das fertige Pesto stellst du, bis die Nudeln fertig sind in Kühlschrank.
4. Jetzt kommt der spannende Teil der Nudeln. Ich hatte eine Nudelmaschine, deshalb erkläre ich jetzt den Vorgang damit. Das kannst du natürlich auch mit etwas Kraft mit dem Nudelholz machen.
5. Der Teig hat dadurch dass er im Kühlschrank lag seine Klebefestigkeit erhalten. Nun teilst du ihn mit dem Messer in kleine Stücke, drückst diese etwas platt und drehst sie durch die durch die größte Dicke der Nudelmaschine. Dann faltest du den Teig in der Mitte und lässt in noch mal durch die größte Dicke. Den Teig immer wieder Falten und durch die größte Dicke drehen, bis du ein einigermaßen Rechteckiges Stück hast. Dieses Stück drehst du nun nach und nach durch alle Dicken der Maschine. Damit der Teig nicht kleben bleibt, immer etwas Pastamehl darüber streuen.
6. Wenn du den Teig durch die kleinste Dicke gedreht hast, drehst du sie (wenn vorhanden) durch den Aufsatz für Bandnudel. Wenn du diesen Aufsatz nicht hast, kannst du die Nudeln auch per Hand mit einem spitzen Messer oder einem Pizzaroller schneiden. Deine fertigen Nudeln streust du noch mal gut mit Pastamehl ein und legst sie locker auf ein großes Blech.
7. Das Ganze drehen und falten und noch mal drehen und schneiden wiederholst du so lange, bis dein Ganzer Teig zu Bandnudeln verarbeitet wurde.
8. Das Wasser im Topf sollte nun kochen. Du gibst eine Handvoll Nudeln in den Topf und wartest, bis sie oben schwimmen, dann nur noch 30 Sekunden kochen lassen. Die Nudeln aus dem Topf nehmen und in eine Schüssel mit kaltem Wasser legen. Den Vorgang auch wieder mit all deinen Nudeln wiederholen.
9. Wenn du all deine Nudeln gekocht hast, brauchst du sie nur noch in einem Topf oder Pfanne mit etwas Öl und Butter wieder erhitzen. Das Pesto gibst du entweder kurz vor Schluss dazu und wärmst es mit auf oder du stellst es so in einer kleinen Schüssel auf den Tisch. Ich wünsche einen guten Appetit und vor allem ein gutes Gelingen.

## Tipp

Wenn die Nudeln selbstgemacht sind, reicht ein leichtes leckeres selbstgemachtes Pesto. Man will

seine eigenen Nudeln ja schließlich nicht in zu dicken Soßen ertränken.