

# Penne mit Pesto

Die Penne mit Pesto schmeckt selbstgemacht einfach am besten. Das Rezept ist einfach und schnell in der Zubereitung.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 15 min

**Koch/Backzeit:** 10 min

**Gesamtzeit:** 25 min



## Zutaten

400 g	<a href="#">Penne</a>
20 g	<a href="#">Basilikum</a> (frisch)
60 g	<a href="#">Parmesan</a>
1 Stk.	<a href="#">Knoblauchzehe</a>
80 ml	Olivenöl extra vergine
30 g	Mandeln (gemahlen)
	<a href="#">Salz und Pfeffer</a>

## Zubereitung

1. Für die **Penne mit Pesto** die Nudeln nach Packungsanleitung kochen. Die Basilikum-Blätter waschen und trocken schütteln. Die Knoblauchzehe schälen und Parmesan grob zerkleinern.
2. Die Basilikum-Blätter, Parmesan, gepresste Knoblauchzehe, gemahlene Mandeln und Olivenöl in einen hohen Behälter geben und mit dem Mixstab fein pürieren. Mit Salz und Pfeffer würzen und je nach beliebiger Konsistenz mit 1-2 Esslöffel Nudelwasser verdünnen.
3. Das Pesto mit den Nudeln vermengen und auf Teller anrichten.

## Tipp

Die Penne noch zusätzlich mit zerteilten Cocktailtomaten garnieren.