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	Penne
20 g	Basilikum (frisch)
60 g	Parmesan
1 Stk.	Knoblauchzehe
80 ml	Olivenöl extra vergine
30 g	Mandeln (gemahlen)
	Salz und Pfeffer

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.