# 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.