

# Spaghetti mit Pistazien-Pesto

Die Spaghetti mit Pistazien-Pesto ist ein köstliches und schnelles Rezept aus der mediterranen Küche. Nudel Liebhaber werden dieses einfache Gericht mögen.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 15 min

**Koch/Backzeit:** 10 min

**Gesamtzeit:** 25 min



## Zutaten

500 g	<a href="#">Spaghetti</a>
200 g	Pistazien (geschält und geröstet)
2 Stk.	<a href="#">Knoblauchzehe</a>
75 g	<a href="#">Parmesan</a> (gerieben)
0.5 Bündel	Petersilie
0.5 Bündel	<a href="#">Basilikum</a>
100 ml	natives Olivenöl extra
	<a href="#">Salz und Pfeffer</a>

## Zubereitung

1. Für die **Spaghetti mit Pistazien-Pesto** die Nudeln laut Packungsanweisung kochen.
2. In der Zwischenzeit die geschälten Pistazien in einen Mixer geben und fein zerhacken.
3. Die geschälten Knoblauchzehen, geriebenen Parmesan, Petersilie und Basilikum hinzugeben und fein mixen. Während des Mix Vorgangs das Olivenöl langsam hinzugießen. Das Pesto mit Salz und Pfeffer würzen.
4. Die Spaghetti abseihen, mit Pistazien-Pesto vermengen und auf Teller anrichten.

## Tipp