

Brigitte
KOCHBUCH-EDITION

Pasta

REZEPTE VON KLASSISCH
BIS BESONDERS





Pasta: KLASSISCH MEDITERRAN

Pasta mit Pesto

Wer die frische Basilikumpaste jemals selbst gemacht hat, will nie wieder eine gekaufte – wie gut, dass sie so einfach ist

ZUTATEN

2 Portionen, vegetarisch

180 g Nudeln (z. B. Rigatoni oder Penne)

Salz

PESTO

2 EL Pinienkerne

4 frische Knoblauchzehen

1 Bund Basilikum

5 EL Gemüsebrühe

2 EL kalt gepresstes Rapsöl

5 EL frisch geriebener Parmesan-Käse

frisch gemahlener Pfeffer



Fertig in 30 Minuten



Pro Portion ca. 650 kcal, E 23 g, F 33 g, KH 66

g



Dazu Tomatensalat

— Die Nudeln in reichlich Salzwasser nach Packungsanweisung bissfest kochen.

FÜR DAS PESTO

- Die Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett anrösten. Knoblauch abziehen. Basilikum kurz kalt abspülen, trocken tupfen und die Blätter zusammen mit den Pinienkernen, Knoblauch, Brühe und Öl im Blitzhacker pürieren. Parmesan unterrühren.
- Die Nudeln in einem Sieb abtropfen lassen und mit dem Pesto verrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

