



Spaghetti al Pesto

Zutaten:

200 g Basilikum,
Salz,
Pfeffer,
2 Knoblauchzehen,
1 EL Pinienkerne,
3 EL Parmesan,
3 EL Pecorino sardo 1 dl Olivenöl

Zubereitung:

Basilikum waschen, Stiel entfernen und grob zerpfeifen. Mit einer Prise Salz, den geschälten und grossgehackten Knoblauchzehen sowie den Pinienkernen in einem Mörser oder in einer Holzschüssel zu einer gleichmäßigen Paste zerstoßen. Nach und nach die geriebenen Käse (Parmesan und Pecorino) darunterrühren. Mit Salz und Pfeffer nachwürzen. Den Pesto mit 2 EL Teigwarensud verdünnen und sofort unter die abgetropften Teigwaren mischen