

Hallo liebe Hobbyköche,

heute haben wir ein leckeres Nudelgericht für euch mit Soße aus eurem Basilikum: Insalatonde mit Basilikumpesto. Das Gericht ist schnell gemacht und es geht doch nichts über eine Soße aus dem selbst angebauten Basilikum.

Viel Spaß beim Zubereiten!

Zutaten für 2 Personen:

- 70g Pinienkerne
- 1 ½ Bund Basilikum (ca. 50g Blättchen)
- 3 Knoblauchzehen
- 100ml Olivenöl
- 1 TL Hefeflocken (5g)
- 1 TL frisch gepresster Zitronensaft
- Meersalz
- schwarzer Pfeffer aus der Mühle (alternativ auch gemahlener)
- 300g Pasta (z.B. Insalatonde)

Zubereitung:

1. Für das Pesto die Pinienkerne ca. 3 Minuten in einer Pfanne ohne Fett rösten, bis die zu duften beginnen
2. Basilikum waschen, trocken schütteln, die Blättchen abzupfen
3. Knoblauch schälen
4. Alles mit Olivenöl, Hefeflocken und Zitronensaft im Mixer pürieren und mit Salz und Pfeffer abschmecken
5. Pasta in kochendes Wasser geben, aufkochen lassen, salzen und 1-2 Minuten kürzer, als in der Packungsanweisung angegeben, al dente kochen, anschließend in einem Sieb abtropfen lassen, aber nicht abschrecken. Das Kochwasser zurückbehalten
6. Pasta, Pesto und 100ml Kochwasser im Pasta Kochtopf vermischen, kurz aufkochen lassen und sofort servieren. Nach Bedarf weiteres Pasta Wasser unterheben und genießen!

Na, ging doch schnell oder? Und lecker und gesund ist es obendrein!

Falls euch das Rezept gefallen hat, dann werft doch mal einen Blick in unseren Blog. Wir hoffen, dass ihr viel Spaß beim Zubereiten hattet und wünschen euch einen guten Appetit!