

## Nudeln mit Pesto



### Zutaten für 4 Portionen:

- 500 g Nudeln
- 35 g Basilikum (1 Bund)
- 30 g Pinienkerne
- 1 Knoblauchzehe
- 40 g Parmesan
- 1 TL Salz
- 80 ml Olivenöl

### Zum Servieren:

- Pinienkerne
- Parmesan

**Arbeitszeit:** ca. 10 Minuten

**Kochzeit/Backzeit:** ca. 10 Minuten

**Gesamtzeit aktiv:** ca. 20 Minuten

### Zubereitung:

1. Koche die Nudeln in Salzwasser bissfest.
2. Wasche das Basilikum, tupfe es trocken und zupfe die Blätter ab.
3. Reibe den Parmesan. (*Thermomix 10 Sek. / Stufe 10*)
4. Mische das Basilikum mit den Pinienkernen, dem Olivenöl, dem Knoblauch, dem geriebenen Parmesan und dem Salz. Zerkleinere alles mit einer Küchenmaschine oder

dem Pürierstab zu cremigen Pesto. (*Thermomix 25 Sek. / Stufe 7*)

5. Gieße die Nudeln ab und verrühre sie mit dem Pesto. Gib nach Belieben 3-4 Esslöffel Nudelkochwasser zu.
6. Serviere die Nudeln mit Pesto sowie Pinienkernen und Parmesan als Topping.

Besuch uns gern wieder auf [familienkost.de](https://www.familienkost.de) und stöber in unserem [Shop](#).

