

## 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

<b>Arbeitszeit:</b>	ca. 10 Minuten
<b>Kochzeit/Backzeit:</b>	ca. 10 Minuten
<b>Gesamtzeit aktiv:</b>	ca. 20 Minuten

### Lecker und leicht - Pestonudeln zubereiten:

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.

Pesto wird nicht erwärmt, sondern mit einem kleinen Schluck Nudelkochwasser cremig gemacht. Mein Tipp: Gib einen Schuss Balsamico-Essig oder etwas Zitronensaft unter die Pasta, dadurch entsteht ein tieferer, feiner Geschmack.

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

