

Penne mit Pesto

Rezept für 4 Portionen
Dauer: ca. 20 Minuten

Zutaten:

| Zutat | Menge |
|---------------------------------------|---------------------|
| Pinienkerne | 2 EL (Esstlöffel) |
| Parmesan | 60 g |
| Olivenöl | 3 EL (Esstlöffel) |
| Frischer Basilikum / Basilikumblätter | 1 Bund |
| Glatte Petersilie / Petersilgrün | Bund |
| Knoblauchzehen | 3 Stk. |
| Penne Rigate / Röhrennudeln | 360 g |
| Salz und Pfeffer | Etwas / nach Bedarf |

Zubereitung:

1. Wasser mit einer Prise Salz in einem großen Topf (pro 100g Nudeln nimmt man ca einen Liter Wasser)zum Kochen bringen und darin die Penne bißfest kochen. Anschließend gut abtropfen lassen.
2. Basilikum und Petersilie waschen und trockentupfen.
3. Basilikum, Petersilie, Knoblauch, Pinienkerne mit einem Mörser oder mit der Küchenmaschine zu einer Paste Verarbeiten und das Olivenöl langsam hinzugießen.
4. Die Pesto mit Salz und Pfeffer abschmecken und über die heißen Nudeln geben.

TIP:Statt Pinienkerne kann man auch geschälte Mandel nehmen, sowie alle andern Nudelsorten für dieses Gericht verwenden.

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-415-Penne-mit-Pesto.html>
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at