



Pasta mit Basilikum-Pesto

Zubereitung

1. Den Parmesan grob reiben und mit grob gehacktem Basilikum, Cashewkernen, Pinienkernen, Knoblauch und Olivenöl gemeinsam in einen Topf geben.
2. Ich püriere das Pesto mit einem Pürierstab, klappt super und spart Zeit - mit einer Küchenmaschine kann man aber auch arbeiten.
3. Das Pesto mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken.
4. Die Pasta laut Packungsangabe „al dente“ kochen - nur kurz abtropfen lassen sodass noch genug Restkochwasser in den Nudeln hängen bleibt - und zu dem Pesto in den Topf geben.
5. Gründlich vermengen, das Kochwasser sorgt für eine die herrliche Geschmeidigkeit des Gerichtes. Unbedingt sofort heiß genießen!

Das Rezept (mit Foto) stammt von BONAFamilie-Fan Sophie Mildred.

Zutaten

- 1 Beutel Pasta nach Wunsch
- 2 Hände voll Basilikum komplett mit Stengel
- 200 gr. Cashewnüsse
- 50 gr. Pinienkerne
- 200 gr. frischer Parmesan
- 3 Knoblauchzehen (geschält)
- 300 ml Bona-Olivenöl
- Salz
- Pfeffer
- Etwas Zucker