

# Spaghetti al pesto genovese

400 g Spaghetti  
Meersalz

Für das Pesto:

40 g Pinienkerne  
100 g Basilikum  
ca. 150 ml Olivenöl  
Meersalz  
50 g frisch geriebener Pecorinokäse  
1 Knoblauchzehe  
Pfeffer aus der Mühle



1. Die Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett goldbraun anrösten, herausnehmen und abkühlen lassen. Die Basilikumblätter von den Stielen zupfen und fein schneiden.
2. Das Basilikum und etwas Öl im Mixer kurz pürieren. Die Pinienkerne und etwas Salz zufügen und alles fein pürieren.
3. Den Käse und soviel Öl unterrühren, bis das Pesto die gewünschte Konsistenz erreicht hat. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Knoblauchzehe schälen, ins Pesto geben und darin ziehen lassen. Zum Servieren das Pesto portionsweise mit etwas Nudelkochwasser verrühren und mit der al dente gekochten Pasta mischen.



**Variationen:**

Ein Pesto kann man vielseitig abwandeln. Anstelle von Basilikum können Sie auch Petersilie, Minze, Koriander, Rucola oder eine Mischung verschiedener Kräuter verwenden. Die Pinienkerne lassen sich durch Walnüsse, Pecannüsse oder Haselnüsse ersetzen, der Pecorino durch Parmesankäse. Mit Öl bedeckt in einem Schraubglas hält sich das Pesto mehrere Wochen im Kühlschrank.

**Mein Tipp:**

Ich lasse die Knoblauchzehe im Ganzen im Pesto ziehen, damit das Aroma nur zart zu schmecken ist. Knoblauch-Fans können den Knoblauch aber auch grob hacken und mit den Pinienkernen zusammen pürieren.