

#dorfergenuss für daheim

Linguine mit Basilikumpesto

Zutaten für 4 Portionen:

500g Linguine

Zutaten für das Pesto:

1 Bund Basilikum

4 Knoblauchzehen

130 ml Olivenöl

3 El Pinienkerne

70 g Parmesan



Zubereitung:

Die Pinienkerne in einer Pfanne kurz anrösten. In der Zwischenzeit die Knoblauchzehen schälen und pressen. Das Basilikum waschen und fein hacken. Nun alle Zutaten für das Pesto in einem Mixer (es geht auch mit einem Stabmixer) zu einer homogenen Masse pürieren.

Nudeln in Salzwasser bissfest kochen, abseihen und etwas Kochwasser zur Seite stellen. Dann das Pesto unter die Linguine mischen.

Tipp von Thomas: Damit die Sauce noch cremiger wird, ein paar Löffel Kochwasser zugeben.

Gutes Gelingen!

--> Wir freuen uns über Euer Feedback

oder postet Eure Ergebnisse zB auf Instagram und markiert uns mit @hotel.dorfer

