

Martina & Moritz | Pasta mit Petersilien-Pesto

Zutaten für 4 Personen:

- 400 g Pasta (z.B. Spaghetti)
- Salz
- 1 dicker Strauß glatte Petersilie
- 2 – 3 Knoblauchzehen
- 40 g gehäutete Mandeln
- 40 g Parmesan
- 1 Tomate
- 100 ml Olivenöl
- Pfeffer
- 1 Chilischote
- 1 TL Tapenade (Oliven-Creme)

Zubereitung:

Für die Spaghetti: In einem großen Topf 5 Liter Wasser aufkochen. Dann 3 gehäufte EL Salz und die Pasta zufügen. Langsam erneut zum Kochen bringen und die Nudeln mit einem Holzlöffel umrühren. Ohne Deckel circa 10 Minuten (nach Packungsaufschrift) bissfest kochen.

Für das Pesto: In einen Mixbecher kommen Petersilie, Knoblauch, gehäutete Mandeln, 1 Stück Parmesan, 1 reife, gehäutete Tomate (kurz ins Nudelwasser tauchen, dann kalt abschrecken, so lässt sich die Haut leicht abziehen), sowie Olivenöl, 1 Prise Salz, gemahlener Pfeffer und 1 Chilischote. Jetzt mit dem Mixstab glatt pürieren und so viel Olivenöl mit mixen, dass die Konsistenz stimmt.

Die tropfnassen Spaghetti mit dem Pesto mischen und in vorgewärmten, tiefen Tellern anrichten. Obenauf einen Klecks Oliven-Püree (Tapenade aus dem Glas) setzen und sofort servieren.

Rezept: Martina Meuth & Bernd Neuner Duttenhofer

Quelle: Kochen mit Martina & Moritz vom 14.09.2013

Episode: Petersilie