



SEIPEL'S REZEPTVORSCHLAG

Trenette col Pesto

Nudeln mit Pesto

Zutaten für 4 hungrige Mäuler (bei einem Mäulchen durch 4 teilen!)

- 1 großes Bund Basilikum
- 50 Gramm Parmesan
- 2 Esslöffel Pinienkerne
- 400 Gramm Spaghetti
- 3 Knoblauchzehen
- etwa 125 ml Olivenöl
- etwas Salz

Pesto (die Pampe): Blättchen von dem Bund Basilikum nur abreiben, nicht waschen! In einer Bratpfanne die Pinienkerne leicht anrösten. Die Knoblauchzehen grob (!) hacken. Alle Zutaten zusammen mit dem Salz im Mörser zu einer Paste (Matsch) zerreiben (oder im Mixer brutal zu Pü verarbeiten).

In eine Schale umfüllen, abwechselnd ein Esslöffelchen Öl und 50 Gramm frisch (nicht alt!) geriebenen Parmesan unterrühren bis eine sämige Soße entsteht.

Trenette (die Nudeln): In einem großen Topf 2-3 Liter Salzwasser zum Blubbern bringen. Die Teigfäden daran bissfest garen.

Etwa 3-4 Esslöffel Nudelwasser in's Matschzeug (Pesto) rühren.

Die Nudeln abgießen, in einer vorgewärmten (damit die Nudeln nicht frieren) Schüssel mit $\frac{3}{4}$ der Soße mischen. Restliches Pesto zum Schluss draufklatschen.

... Guten Appetit!