

## Spaghetti mit Basilikum-Pinienkern-Pesto

Zeit gesamt 20min



Zubereitungszeit 10min





## Zutaten

für 4 Portionen Salz 1 TL Pinienkerne 50 g Mandeln, ganz 50 g Spaghetti 500 g Basilikum, frisch 100 g 2 St. Knoblauchzehen Zitronen 1 St. Olivenöl 130 ml Pfeffer, weiß gemahlen

Vemondo Reibegenuss

100 g

## Zubereitung



Küchenutensilien

hohes Gefäß, großer Topf mit Deckel, kleine Pfanne, Sieb, SILVERCREST Stabmixer/ Pürierstab

- 1. In einem Topf ca. 5 I Salzwasser aufkochen.
- 2. In einer Pfanne ohne Öl auf mittlerer Stufe Pinienkerne und Mandeln (optional Cashewkerne) ca. 3–5 Min. rösten. Anschließend auf einen Teller geben.
- 3. Spaghetti im kochenden Salzwasser ca. 9 Min. al dente garen.
- 4. Basilikum waschen, trocken schütteln und Blätter von den Stielen abzupfen. Knoblauchzehen schälen und grob schneiden. Zitrone halbieren und 1 EL Saft auspressen. In einem Gefäß mit einem Pürierstab 3/4 des Basilikums, Knoblauch, Zitronensaft, Pinienkerne, Mandeln, Olivenöl, Salz und Pfeffer fein pürieren. Nochmals mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken.
- 5. In ein Sieb Spaghetti abgießen und heiß mit Reibegenuss, fertigem Pesto und restlichem Basilikum servieren.

**Guten Appetit!** 

## Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	877 kcal
Kohlenhydrate	105 g
Eiweiß	21 g
Ballaststoffe	3 g
Fette	44 g