

# PASTA MIT GRÜNEM PESTO

PERSONEN  
**2**  
MINUTEN  
**20**

## ZUTATEN

25 g Pistazienkerne  
(ohne Schale und Haut)  
1 großes Bund (ca. 80 g)  
Basilikum  
1 großes Bund (ca. 80 g)  
glatte Petersilie  
1 Knoblauchzehe  
25 g Parmesan (am Stück)  
Salz  
Pfeffer  
250 g Farfalle  
150 ml Olivenöl

## ZUBEREITUNG

Pistazienkerne in einer großen Pfanne ohne Fett bei mittlerer Hitze ca. 5 Minuten rösten.

Währenddessen Basilikum- und Petersilienblätter von den Stielen zupfen und fein schneiden. Knoblauch und Parmesan fein reiben. Pistazienkerne aus der Pfanne nehmen, kurz abkühlen lassen und anschließend in einem Mörser fein zerstoßen. Dann Kräuter, Knoblauch und Parmesan dazugeben. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Farfalle in kochendem Salzwasser nach Packungsangabe bissfest garen.

In der Zwischenzeit alle Zutaten im Mörser mit dem Stößel zerreiben. Olivenöl dazugießen und alles weitmörsern, bis das Pesto nur noch leicht stückig ist und sich alles mit dem Olivenöl gut verbunden hat.

Nudeln abgießen, abtropfen lassen und mit dem Pesto vermischen.



## TIPP

**Pesto auf Vorrat:**

Einfach die doppelte Menge zubereiten, in Gläser füllen, glatt streichen, mit Olivenöl bedecken und verschließen.

Gläser mit Alufolie umwickeln, damit das Pesto nicht braun wird. So hält es sich im Kühlschrank zwei bis drei Wochen.

## WICHTIG!

- Echtes Pesto ist nicht glatt und cremig, sondern leicht stückig. Also lieber mörsern oder hacken als pürieren.
- Schüttelt die Kräuter nach dem Waschen gut trocken! Denn wenn Feuchtigkeit ans Pesto kommt, emulgiert es und wird schnell zu Brei.

