

● Spaghetti mit BASILIKUM PESTO

.....für 4 Personen.....

500g Spaghetti (No. 5 Barilla)
1 Glas BASILIKUM PESTO
150g frisch geriebenen Parmesan

.....

Bringen Sie in einem grossen Topf ca. 3-4l Salzwasser zum Kochen und geben dann die Spaghetti hinein.

Wärmen Sie währenddessen die Spaghettiteller vor. Füllen Sie nun die PESTO in eine kleine Schüssel und geben etwa eine halbe Suppenkelle vom heissen Nudelwasser hinzu. Dadurch wird die PESTO 1. geschmeidiger & 2. wird die Pasta nicht so schnell kalt.

Nach 8-9 Min. sind die Spaghetti al dente, schütten Sie das Nudelwasser ab (bitte nicht mit kaltem Wasser abschrecken), schwenken Sie die Nudeln in ein wenig Olivenöl, portionieren sie auf den vorgewärmten Tellern, geben die angerührte BASILIKUM PESTO darauf & bestreuen die Spaghetti noch mit dem Parmesan. Fertig ist ein wunderbares Hauptgericht, das selbstverständlich auch als Beilage zu einem schönen Rinderfilet passt.