



Dauer: //\ittel
Kategorie: Hauptspeisen Vegetarisch
Saison: Ganzjährig
Für: 4 Personen
Verfasst von: Martina Höfelmaier

Zutaten

Spaghetti

400 G Spaghetti CA. 50 G Hartkäse

Pesto

70 G Hartkäse

CA. 100 G Basilikum oder Petersilie

.....

.....

1-2

STUECK Knoblauchzehen

70 G	Nüsse z.B. Sonnenblumenkerne
1	Bio Zitrone
CA. 120 ML	Olivenöl

Zubereitung

Spaghetti

- 1. Nudeln in kochendem Wasser ca. 10 Minuten bissfest garen.
- 2. Anschließend abseihen.

Pesto

- 1. Hartkäse, Kräuter, Knoblauch, Zitronenabrieb und Nüsse in einem Mixer zerkleinern.
- 2. Zerkleinerte Zutaten mit Zitronensaft und Olivenöl zu einer cremigen Paste verrühren.
- 3. Die noch warmen Spaghetti mit Pesto vermengen.

Tipp: Übrig gebliebenes Pesto in ein sauberes Schraubglas geben und mit Olivenöl bedecken. So hält sich das Pesto gut im Kühlschrank.