

# SPAGHETTI ALLA GENOVESE

Rezept von [www.daskochbuch.eu](http://www.daskochbuch.eu)



## Zutaten für 4 Portionen:

- 500 g Spaghetti (grüne)
- 70 g Pinienkerne
- 80 g Parmesan
- 50 g Basilikum
- 2 Knoblauchzehen
- 80 ml Olivenöl
- Salz
- Pfeffer

## Dekoration:

- Kirschtomaten

## Zubereitung:

Knoblauchzehen schälen. Pinienkerne in einer Pfanne trocken anrösten. Basilikum waschen, die Stiele entfernen. Parmesan fein reiben. Knoblauch, Pinienkerne, Basilikum, Parmesan und Olivenöl in der Küchenmaschine zu einem Brei verarbeiten, mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Spaghetti in reichlich Salzwasser al dente kochen, danach abseihen und mit Pesto alla Genovese vermischen.

Spaghetti anrichten, mit halbierten Kirschtomaten garnieren, nach Geschmack mit geriebenem Parmesan bestreuen und servieren.