

# Girandole mit Basilikum-Pesto



Lecker!

Eines der einfachsten und bekanntesten Pasta-Gerichte, aber sehr schmackhaft.

## **Zutaten für 2 Personen:**

- 250 g Girandole
- 2 Basilikumpflänzchen
- ein großes Stück Parmesan
- 20 g Pinienkerne
- Olivenöl
- Salz
- Pfeffer

**Zubereitungszeit:** Vorbereitungszeit 10 Min. | Garzeit 10 Min.

Pasta nach Anleitung zubereiten.

Basilikumblättchen in eine hohe, schmale Rührschüssel geben. Parmesan mit einer Küchenreibe fein hineinreiben. Pinienkerne dazugeben. Einen großen Schuss Olivenöl hinzugeben. Kräftig mit Salz und Pfeffer würzen. Alles mit dem Pürierstab fein pürieren.

Basilikumpesto in eine Schüssel geben. Pasta dazugeben und alles gut verrühren.

In zwei tiefe Nudelteller geben und servieren.