

Spaghetti mit grünem Pesto

Interesse an Rezepten für Pestos für Pasta haben Sie sicherlich auch immer. Dann werden Sie offen sein für dieses Pesto. Da es ein grünes Pesto ist, werden Sie sicherlich vermuten, dass es mit viel frischem Basilikum zubereitet wurde. Wie ein traditionelles Pesto Genovese.

Aber weit gefehlt. Drei Zutaten geben dem Pesto die grüne Farbe. Da sind zum einen viele reife Avocados. Dann Bratpaprika, auch grün, der für mehr Geschmack und Röststoffe vor der eigentlichen Zubereitung noch in etwas Fett in der Pfanne angebraten wird. Und dann noch ein Topf frische, grüne Petersilie.

Schon haben Sie drei Zutaten, die eine herrlich grüne Farbe haben und diese an das Pesto vermitteln.

Und ich muss Ihnen ehrlich sagen, dieses grüne Pesto schlägt ein Pesto mit Basilikum um Längen. Weil es einfach viel besser schmeckt.



Besser als mit Basilikum ...

Für 2 Personen:

- 375 g Spaghetti
- Salz

Für das Pesto:

- 3 Avocado
- 1 Packung Bratpaprika (500 g)
- 1 Topf Petersilie
- Parmigiano Reggiano
- 2 TL gemahlener Kreuzkümmel
- Salz
- Pfeffer
- Zucker
- Olivenöl

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Garzeit 15 Min.



Würzig, schlotzig, gut

Avocados schälen und entkernen, etwas zerkleinern und in eine Schale geben.

Stiele der Bratpaprika entfernen. Öl in einer Pfanne erhitzen und Bratpaprika darin unter Rühren 5–10 Minuten kräftig anbraten, bis sich Röststoffe gebildet haben. Herausnehmen, in eine Schale geben und abkühlen lassen.

Petersilie kleinwiegen und in eine Schale geben.

Eine große Portion Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Avocados hineingeben und kurz anbraten. Bratpaprika dazugeben. Ebenso die Petersilie. Mit Kreuzkümmel, Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker würzen. Kurz braten lassen, dann gut vermischen und in eine hohe, schmale Rührschüssel geben. Eine große Portion frisch geriebenen Parmigiano Reggiano dazugeben. Alles gut mit dem Pürrierstab verrühren. Pesto abschmecken und zurück in die Pfanne geben. Wenn das Pesto nicht sämig genug ist, einfach noch etwas Olivenöl unterrühren und vermischen. Warmhalten.

Parallel dazu Spaghetti in kochendem, leicht gesalzenem Wasser 9 Minuten garen. Kochwasser abschütten.

Spaghetti zu dem Pesto geben und alles gut vermischen.

Spaghetti mit Pesto auf zwei tiefe Pastateller verteilen.

Servieren. Guten Appetit!