

Spaghetti Petersilienpesto

mit



Sehr lecker und schmackhaft

Na, das ist ja mal ein gutes, grünes und schmackhaftes Pesto. Basilikum ist out. Vergessen Sie es schnell. Es gibt so viele schöne und gute Möglichkeiten, ein grünes, schmackhaftes Pesto für Pasta zuzubereiten.

Nehmen Sie die Petersilie. Kaufen Sie einen großen Bund glatte Petersilie. Schneiden Sie sie klein. Und braten Sie sie leicht in Olivenöl an. Dazu kommt noch etwas frisch geriebener Parmesan. Und einige Gewürze. Und für mehr Flüssigkeit ein wenig vom Kochwasser der Pasta.

Das alles pürieren Sie mit dem Pürierstab fein. Und schmecken es ab. Und vergessen ganz einfach das Basilikum. Es geht auch mit Petersilie und anderem Kraut.



Grünes Pesto

Für 2 Personen:

- 1 großer Bund Petersilie
- 1 Peperoni
- 2 Knoblauchzehen
- etwas frischer Bio-Ingwer
- etwas frisch geriebener Grano Padano
- 10–15 EL Kochwasser der Pasta
- Salz
- Pfeffer
- Zucker
- 350 g Spaghetti
- Olivenöl

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 15 Min. | Garzeit 10 Min.

Petersilie kleinschneiden und in eine Schüssel geben.

Peperoni putzen, quer in Streifen schneiden und in eine Schale

geben.

Knoblauchzehen schälen, mit einem breiten Messer flach drücken, klein schneiden und zu den Peperoni geben.

Ingwer auf einer feinen Küchenreibe in eine Schale feinreiben.

Grano Padano ebenfalls auf der Küchenreibe in eine Schale feinreiben.

Spaghetti in kochendem, leicht gesalzenen Wasser 8 Minuten garen.

Eine große Portion Olivenöl in einem Topf erhitzen. Knoblauch und Peperoni darin andünsten. Petersilie dazugeben und ebenfalls unter Rühren mit anbraten. Ingwer und Grano Padano dazugeben. Das Kochwasser der Pasta dazugeben. Alles gut verrühren und mit dem Pürierstab fein pürieren. Mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker würzen. Abschmecken.

Kochwasser der Spaghetti durch einen Nudelsieb abgießen.

Spaghetti zum Pesto geben. Alles gut vermischen. Auf zwei tiefe Nudelteller verteilen. Mit frisch geriebenem Grano Padano garnieren. Servieren. Guten Appetit.