

Grüne Welle: Linguine mit Basilikumpesto

Linguine mit frischem Basilikumpesto und kurz geschwenkten Kirschtomaten, mit Parmesan serviert.

ZEIT	PORTIONEN	KATEGORIE
25 Min.	4	Pasta

Enthält

- Gluten
- Milch

Pinienkerne zählen nicht zu den 14 Hauptallergenen, können aber bei manchen Menschen ebenfalls Reaktionen auslösen.

Zutaten

- ☐ 400 g Linguine
- ☐ 1 Bund Basilikum
- ☐ 25 g Pinienkerne, geröstet
- ☐ 40 g Parmesan
- ☐ 1 Zehe Knoblauch
- ☐ 80 ml Olivenöl
- ☐ 200 g Kirschtomaten
- ☐ Salz, Pfeffer nach Geschmack

Zubereitung

- 1 Basilikum, Pinienkerne, Parmesan, Knoblauch und Olivenöl im Mixer zu Pesto verarbeiten und abschmecken.
- 2 Kirschtomaten halbieren und in etwas Olivenöl kurz schwenken, bis sie leicht aufplatzen.
- 3 Linguine in Salzwasser al dente kochen.
- 4 Die Nudeln mit dem Pesto und etwas Kochwasser vermengen, die Schwenktomaten unterheben und mit Parmesan servieren.

Tipp

Das Pesto lässt sich vorbereiten und hält gekühlt mehrere Tage. Nudeln kochen und Tomaten schwenken erst kurz vor dem Servieren.

Allergen-Hinweise nach bestem Wissen und für die im Rezept genannten Standardzutaten. Zutaten von Herstellern können abweichen, bitte Verpackungsangaben prüfen. Bei Allergie oder Unverträglichkeit im Zweifel nachfragen.

Aus Marcus' Rezeptkarten, von 10 auf 4 Portionen umgerechnet.

Marcus mit C · Rezeptkarte