

# Spaghetti mit Pesto

---

## 1/2 Spaghetti

---

Dauer: Mittel    Kategorie: Hauptspeisen Vegetarisch    Saison: Ganzjährig    Für: 4 Personen

---



### Zutaten

400 G	Spaghetti
CA. 50 G	Hartkäse

**Verfasst von:** Martina Höfelmaier

### Zubereitung

1. Nudeln in kochendem Wasser ca. 10 Minuten bissfest garen.
2. Anschließend abseihen.

### Info

Tipp: Übrig gebliebenes Pesto in ein sauberes Schraubglas geben und mit Olivenöl bedecken. So hält sich das Pesto gut im Kühlschrank.

# Spaghetti mit Pesto

## 2/2 Pesto

Dauer: Mittel    Kategorie: Hauptspeisen Vegetarisch    Saison: Ganzjährig    Für: 4 Personen



### Zutaten

70 G	Hartkäse
CA. 100 G	Basilikum oder Petersilie
1-2 STUECK	Knoblauchzehen
70 G	Nüsse z.B. Sonnenblumenkerne
1	Bio Zitrone
CA. 120 ML	Olivenöl

**Verfasst von:** Martina Höfelmaier

### Zubereitung

1. Hartkäse, Kräuter, Knoblauch, Zitronenabrieb und Nüsse in einem Mixer zerkleinern.
2. Zerkleinerte Zutaten mit Zitronensaft und Olivenöl zu einer cremigen Paste verrühren.
3. Die noch warmen Spaghetti mit Pesto vermengen.