
Typ: Pasta

Quelle: Degner (ital.)

Bemerkungen:

Zutaten: Pesto: 5 feingewiegte Knoblauchzehen,
1 Handvoll Pinienkerne
1 Bündel frisches Basilikum (30-40 große Blätter),
grobes Salz,
je 1 Eßlöffel Stückchen von Pecorino und Parmesankäse,
8 Eßlöffel feinstes Olivenöl,

400 g Trenette oder Spaghetti,
Salz
2 Kartoffeln

Rezept: Im Mörser werden zuerst Pinienkerne und Knoblauchzehen zerstoßen - es geht einfacher, wenn man beides vorher grob hackt - sowie die mit einer Schere kleingeschnittenen Basilikumblätter. Sofort beim Stampfen das Salz hinzufügen, damit das Grün des Basilikums erhalten bleibt. Wenn alle Zutaten fein vermischt sind, die Käsestückchen hinzufügen und ebenfalls fein zerdrücken. Dann mit einem Holzlöffel nach und nach das Öl hinzufügen. Es muß eine cremige Masse entstehen.

Im Mixer geht es umgekehrt. Zuerst das Öl in den Mixer gießen und dann alle Zutaten hinzufügen. Schnell zu einer cremigen Sauce mixen (auf Schaltstufe 1). Etwas stehen lassen.

Die Kartoffeln in kleine Würfel schneiden und 5 Minuten in reichlich Salzwasser kochen lassen. Dann die Spaghetti hinzufügen und alles zusammen in weiteren 8 - 10 Minuten garkochen. Auf ein Sieb geben und etwas heißes Kochwasser aufheben.

Die Pestosauce mit 2 - 3 Löffeln Kochwasser geschmeidig machen.

Die Nudeln auf eine heiße Platte geben und mit der Hälfte des Pesto sofort vermischen, damit der Käse schmilzt und der pesto sein Aroma an die Nudeln weitergibt. Der Rest des Pesto wird getrennt dazu in einer Sauciere gereicht. In Genua wird häufig noch eine knappe Handvoll kleingeschnittener zarter grüner Bohnen mit den Kartoffeln und Spaghetti zusammen gargekocht.