



Strozzapreti mit Basilikumpesto

Zutaten für 4 Personen:

Basilikum - Pesto

Zutaten:

- 200 g Basilikumblätter
- 150ml hochwertiges Olivenöl
- 10 Blatt Minze
- 80 g geröstete Pinienkerne
- 60 g fein geriebener Parmesan
- Sylter Meersalz und Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung:

Basilikumblätter und Minze mit gerösteten Pinienkernen zu einer feinen Paste pürieren, dabei Olivenöl einträufeln. Parmesan einstreuen und eine weitere Minute pürieren. Wenn die Masse zu fest sein sollte, noch etwas Olivenöl einrühren. Mit Sylter Meersalz und Pfeffer aus der Mühle verfeinern. Das Pesto in einem lichtundurchlässigen Gefäß kühl lagern.

Strozzapreti

Zutaten:

- 350 g Strozzapreti
- 2 EL Butter
- 1 EL Olivenöl
- 50 g geriebener Pecorino Sardo
- 150 ml Nudelwasser

Zubereitung:

Strozzapreti in gesalzenem Wasser ca. 5-6 Minuten al dente kochen und abgießen, ca. 150 ml Nudelwasser aufbewahren. Butter und Olivenöl im Topf erwärmen. Nudelwasser zufügen und die Temperatur reduzieren. 3 Esslöffel Pesto zufügen und unterrühren. Die gekochten Nudeln hinzugeben und nach Wunsch mit Pecorino Sardo verfeinern.