

Penne mit grünem Pesto

 happy-mahlzeit.com/2020/03/07/penne-mit-gruenem-pesto/

Zutaten für 4 Personen:

- 400g Penne Rigate
- 4 Knoblauchzehen
- 50g Blattspinat
- 150g Basilikum
- 60g Pinienkerne
- 40g geriebener Pecorino
- 80g geriebener Parmesan
- 10g grobes Meersalz
- Salz
- ca. 1/4 Liter Olivenöl

Zubereitung:

Den Blattspinat verlesen, waschen und grobe Stiele entfernen. Den Spinat kurz in kochendem Wasser blanchieren, dann abgießen, in Eiswasser abschrecken und sehr gut ausdrücken.

Basilikum waschen, trocken schütteln, die Blätter abzupfen und grob hacken. Den Knoblauch schälen und in feine Würfel schneiden.

Die Pinienkerne in einer beschichteten Pfanne ohne Fett goldbraun rösten.

Den Knoblauch mit dem Meersalz im Mörser zu einer Paste zerdrücken. Dann nacheinander Spinat, Basilikum, Pinienkerne und beide Käsesorten dazugeben. Immer wieder etwas Olivenöl dazugießen, damit die Mischung sich gut verrühren lässt. Wenn alle Zutaten eingearbeitet sind, das restliche Olivenöl bis zur gewünschten Konsistenz einrühren. Oder alle Zutaten in einen Rührbecher geben und mit dem Stabmixer fein pürieren.

Die Penne in reichlich kochendem Salzwasser nach Packungsanweisung bissfest garen.

In eine hohe Pfanne 4 gute EL Pesto und etwas Nudelkochwasser geben. Die Nudeln abgießen, tropfnass in die Pfanne geben, kurz durchschwenken und nach Belieben mit Meersalz abschmecken.

Rezept: Hans Jörg Bachmeier

Quelle: Einfach. Gut. Bachmeier 2015