1/2 Spaghetti

Dauer: Mittel Kategorie: Hauptspeisen Saison: Ganzjährig



Zutaten

400 G	Spaghetti
CA. 50 G	Hartkäse

Zubereitung

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

2/2 Pesto

Dauer: Mittel Kategorie: Hauptspeisen Saison: Ganzjährig



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

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.