

Pesto – Grün und Rot

Zutaten für je 4-6 Portionen:

2 Handvoll Basilikum
1 Handvoll Blattpetersilie
etwa 60 g Olivenöl
30 g Pinienkerne
1 Knoblauchzehe, Salz
30 g fein geriebener Parmesan,
Grana Padano oder Peccorino

60 g getrocknete Tomaten
wenig rote Chilischote oder Peperoni
1 mittlere Tomate
75 g Olivenöl
1 Knoblauchzehe
20 g gemahlene Mandeln
30 g fein geriebener Parmesan,
Grana Padano oder Peccorino

Pasta (Spaghetti, Tagliatelle, Ravioli etc.)

Zubereitung:

Basilikum, Petersilie, Olivenöl, Pinienkerne, Salz und Knoblauch im Universalmixer zu einer feinen Masse pürieren (oder in einem Mörser fein zerstoßen) – Parmesan unterrühren.

Getrockneten Tomaten würfeln.

Tomate, wie üblich abziehen/häuten, grob würfeln.

Tomaten, Chili, Olivenöl und Knoblauch im Universalmixer zu einer feinen Masse pürieren – Parmesan und Mandeln unterrühren.

Pasta in kochendem Salzwasser al dente kochen.

Etwas Kochwasser aufbewahren.

Nudeln abgießen und mit dem jeweiligen Pesto vermischen.

Mit etwas Kochwasser vermischen/lockeren und anrichten.