



Kräuter-Mandel-Pesto

Für 4 Personen

50 g Mandeln
 8 EL Olivenöl
 5 Knoblauchzehen, fein gehackt
 4 EL Basilikum, fein gehackt
 2 EL Petersilie, fein gehackt
 2 TL Minze, fein gehackt
 1 TL Oregano, fein gehackt
 50 g Parmesan, frisch gerieben
 Salz
 schwarzer Pfeffer
 300 g Spaghetti

Einmal quer durchs Kräuterbeet spaziert und links und rechts ein Blättchen gezupft. Damit der Knoblauch keinen zu scharfen Geschmack entwickelt und das zarte Aroma der Kräuter erhalten bleibt, zuerst nur die Mandeln mit dem Olivenöl im Mixer fein pürieren, dann mit dem Handrührgerät die restlichen, kleingehackten Zutaten untermischen. Pesto hält sich im Kühlschrank einige Tage.



1. Im Mixer Mandeln und Olivenöl zu einer feinen Paste pürieren. Die Paste in eine hohe Rührschüssel geben. Knoblauch, Kräuter und Parmesan mit dem Handrührgerät unterrühren. Pesto mit Salz und Pfeffer abschmecken.

2. Nudeln in reichlich Salzwasser al dente kochen. Pesto mit 3 Eßlöffel Kochwasser glatt rühren. In einer großen, vorgewärmten Schüssel die gut abgetropften Nudeln mit Pesto vermischen. Nudeln mit Salz und Pfeffer abschmecken.



Mein Tip: Junge grüne Bohnen in mundgerechte Stücke, Kartoffeln in sehr kleine Würfel schneiden und über Wasserdampf al dente garen. Nudeln mit Gemüse und dem Pesto vermischen.