

Basilikumspaghetti

Zeit: 20 min. Portionen: 4 Rezeptnr.: 0013

Zutaten:

30 g Pinienkerne, (oder auch Cashewkerne)
2 Stück Knoblauchzehen
50 g Basilikum, (entspricht ca. einem Topf)
80 g Parmesan
1 TL Salz
1 Prise Pfeffer
80 g Olivenöl

Sonstige Zutaten:

300 g Spaghetti
10 Stück Cocktailltomaten
1 Kugel Mozzarella



Zubereitung:

Pesto:

Pinienkerne kurz in der Pfanne ohne Fett anbräunen. Achtung, das geht sehr schnell! (der Schritt ist nicht zwingend notwendig, man kann die Pinienkerne auch so verwenden, angeröstet haben sie aber einen besonders leckeren Geschmack)

In den Mixtopf geschlossen geben und **10 Sek/Stufe 10** mahlen bis das Messer nichts mehr greift.

Knoblauch hinzugeben und **6 Sek/Stufe 10** hacken.

Basilikum (ca. 50 g ich nehme einfach immer einen Topf aus dem Supermarkt oder bediene mit im Garten), Parmesan, Salz und Pfeffer dazu geben und alles für **10 Sek/Stufe 8** zerkleinern.

Den Messbecher auf den Deckel setzen und das Olivenöl direkt auf den Thermomixdeckel gießen, es fließt dann durch die schmale Öffnung des Messbechers in den Mixtopf geschlossen. Während das Öl einfließt auf **Stufe 2** rühren.

Nudeln:

Spaghetti in Salzwasser nach Anleitung kochen, abgießen und etwas vom Nudelwasser auffangen.

Cocktailltomaten halbieren, Mozzarella kleinschneiden.

Nudeln in eine heiße Pfanne geben, Herd ausschalten und das Pesto unter die Nudeln heben. Cocktailltomaten und Mozzarella in Stücken dazugeben und kurz unterrühren.

Warm genießen

Basilikumspaghetti