



## Spaghetti mit Pesto à la Genovese (Basilikum-Pesto)

Für 2 Personen

Aufwand:	gering / keine Vorarbeiten nötig
Zeitaufwand:	ca. 15 bis 20 Minuten
Küchengeräte:	einen großen Topf / Sieb zum Abgießen / Holzlöffel
Vorhanden muss sein:	Salz
Einkaufsliste bei FG:	1 Packung Pasta (500g) von Masciarelli à 2,90€ 1 Glas Pesto (85g) von Rossi à 5,40€

Los geht's:

- » Topf mit ca 2,5 Litern Wasser zum kochen bringen
- » 25 g Salz (ca. ein Teelöffel) in das kochende Wasser geben (es sollte angenehm salzig schmecken)

**Faustregel bei Pasta: zehn, hundert, tausend > Salz in g, Pasta in g, Wasser in ml**

- » ca. 250g / die Hälfte Spaghetti in das kochende Wasser geben und bei gelegentlichem Umrühren in leicht sprudelndem Wasser kochen
- » nach etwa 10 Minuten eine Spaghetti kosten, um zu prüfen ob sie al dente ist
- » die Pasta durch ein Sieb abgießen, zurück in den Topf geben und die gesamte Menge Pesto hinzufügen, das Ganze gut vermengen
- » auf Tellern anrichten und es sich schmecken lassen

Nach Belieben noch etwas Parmesan darüber geben oder mit etwas Lardo (Rückenspeck vom Schwein, geräuchert) verfeinern. Lardo in feinen Würfeln in der Pfanne goldbraun auslassen und auf einem Küchenpapier abtropfen lassen. So wird das exzellente Pastagericht etwas knuspriger.

Weinempfehlung :



Weißwein  
**Cardillo Vino Frizzante**  
Pietrantoni  
8,50€

Buon appetito!

Ihr Feinkosthandel Guse