



Gärtnererei Kiemle
Gemüse für Genießer

www.gaertnerei-kiemle.de

Pasta mit Basilikum-Pesto

Eine Rezeptidee aus unserem Hause,
Gärtnererei Kiemle in Bietigheim-Bissingen

Pasta mit Basilikum-Pesto

Zutaten für 500 ml Pesto:

- 500 g Basilikum
- 100 g Mandeln
- 50 – 100 g Parmesan
- 1–2 Knoblauchzehen
(oder 3, je nach Geschmack)
- nach Belieben Salz
- Olivenöl

Für die Pasta (4 Personen)

- 500 g Pasta (z.B. Spaghetti)
- etwas Parmesan
- einige Basilikumblätter

Alle Zutaten mit einem Pürierstab oder im Mixer zerkleinern. So viel Olivenöl hinzugeben bis eine breiige Masse entsteht. Wenn man das Pesto in Gläser abfüllt und eine Schicht Olivenöl obendrauf gibt, so ist es im Kühlschrank einige Tage haltbar.

Für die Pasta:

Nudeln nach Packungsangabe kochen und ein bisschen (2–3 Esslöffel) vom Nudelwasser in die gewünschte Menge Pesto einrühren. Die Nudeln unterheben. Mit Parmesan und Basilikumblättern dekorieren.

Arbeitszeit: **10 min.** Schwierigkeitsgrad: **leicht**



Gärtneri Kiemle
Gemüse für Genießer

www.gaertneri-kiemle.de

Guten Appetit
wünscht Ihre Gärtneri Kiemle.

Weitere Rezepte finden Sie
unter www.gaertneri-kiemle.de



Gärtneri Kiemle • Im Erlengrund 2 • 74321 Bietigheim-Bissingen