

Pastashop24.de

Fisarmoniche mit frischem Rucola Pesto

Zutaten für 4 Personen:

500g Fisarmoniche
1 Bund Rucola
1 Handvoll Pinienkerne
2 EL frisch geriebener Parmesan
gutes extra-natives Olivenöl
1 Chilischote
1 Zehe Knoblauch
Salz, Pfeffer
Parmesan geraspelt



Zubereitung:

Gut vorzubereiten und im Kühlschrank aufzubewahren:

Für das Pesto den Rucola putzen und grob hacken. Knoblauch schälen und grob schneiden. Chilischoten von Kernen befreien und grob hacken. Rucola, geriebenen Parmesan, Chilischoten und Knoblauch in ein hohes Gefäß geben und mit dem Pürierstab grob zerkleinern. Dabei Olivenöl in dünnem Strahl dazu geben, bis eine cremige Paste entstanden ist. Mit Salz abschmecken. Eventuell mit Olivenöl aufgießen, so dass die Oberfläche leicht bedeckt ist und (am besten über Nacht) ziehen lassen.

Die Pasta nach Packungsanweisung in Salzwasser al dente kochen und abgießen. Etwas Salzwasser auffangen.

Pesto in eine vorgewärmte Schüssel geben und löffelweise mit dem aufgefangenen Salzwasser verrühren. Pasta vorsichtig unterheben. Auf vorgewärmte Teller geben und mit geraspeltetem Parmesan bestreuen.