

Polettos Kochschule: Pesto alla Genovese

 happy-mahlzeit.com/rezepte/polettos-kochschule-pesto-alla-genovese/

Zutaten für 4 Personen:

- 40 g Pinienkerne
- 100 g Basilikum
- 150 ml Olivenöl
- Meersalz
- 50 g frisch geriebener Pecorino
- Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung:

Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett goldbraun anrösten, herausnehmen und abkühlen lassen.

Basilikumblätter von den Stielen zupfen, in einen Mixer geben. Etwa 100 ml Öl, Pinienkerne und etwas Salz hinzufügen und kurz durchmischen. Den Käse und so viel Öl unterrühren, bis das Pesto die gewünschte Konsistenz erreicht hat. Kurz vor dem Servieren mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Zum Servieren das Pesto portionsweise mit etwas Nudelkochwasser verrühren und mit der al dente gekochten Pasta mischen.

Tipp:

Pesto können Sie sehr gut in größeren Mengen herstellen und mehrere Wochen im Kühlschrank aufbewahren. Dazu in Gläser füllen und so viel Öl darauf gießen, dass das Pesto vollständig bedeckt ist.

Rezept: Cornelia Poletto

Quelle: Polettos Kochschule - Grundkurs Pasta-Soßen

Welche Soße passt zu welcher Pasta?

Die Grundregel: Je dicker und stückiger die Sauce, desto dicker und breiter die Nudel.

Umgekehrt: Lange dünne Nudeln passen besser zu leichten, eher flüssigen Soßen.

Und: In Hohlräumen und auf geriffelten Oberflächen bleiben Soßen besser haften.
