

Spaghetti mit Pesto und Walnuss

Aromatisch würziges Pasta Rezept der besonderen Art

Dieses Pasta Rezept mit hausgemachter Basilikum-Zucchini-Pesto ist ein echter Leckerbissen. So abwechslungsreich können Spaghetti sein. Es muss eben nicht immer Bolognese oder Carbonara auf den Tisch. Probiert dieses aromatisch würzige Pasta-Rezept doch einfach selber mal aus.

Zutaten

- 500 g Spaghetti
- 150 g Schinkenwürfel
- 1 Hand voll Walnüsse ohne Schalen
- FÜR DIE PESTO:
- 1/2 Bund Basilikum
- 1/2 Zucchini
- 2 Knoblauchzehen
- 2 EL Olivenöl
- 50 g Parmesan
- Meersalz

Zubereitung

- Die Spaghetti nach Packungsanleitung al dente kochen.
- Die Schinkenwürfel in einer kleinen Pfanne anbraten.
- In der Zwischenzeit die Pesto herstellen. Dafür die Zucchini schälen und in kleine Stücke schneiden.
- Das Basilikum abwaschen, abtropfen lassen, die Blätter abzupfen und kleinhacken.
- Den Knoblauch schälen und ebenfalls kleinhacken.
- Zucchinistücke, Basilikum und Knoblauch im Mixer pürieren. Parmesan und Olivenöl begeben und mit Meersalz abschmecken. In einem kleinen Topf erhitzen.
- Die Spaghetti aus dem Topf nehmen und auf Tellern anrichten, dann etwas Basilikum-Zucchini-Pesto darüber geben, die Schinkenwürfel darüber streuen und ein paar Walnüsse darüber bröseln.



Veröffentlicht von Gourmet Magazin

<https://www.gourmet-magazin.de/rezepte/spaghetti-pesto-walnuss/>