

Pestocreme mit Spaghetti

Eine Kräutersoße mit Käse und Olivenöl

etwa 3 Portionen    gelingt leicht  bis 20 Minuten



Zutaten:

Pestocreme:

1 EL Pinienkerne
100 g Parmesan
25 g tiefgekühltes Basilikum
75 ml Olivenöl
125 g Dr. Oetker Crème fraîche
Gartenkräuter
Salz
frisch gemahlener Pfeffer

Außerdem:

200 g Spaghetti
Salz

1 Vorbereiten:

Pinienkerne in einer beschichteten Pfanne ohne Fett kurz anrösten.
Die Hälfte des Parmesans reiben, übrigen Käse hobeln.

2 Pestocreme:

Tiefgekühltes Basilikum mit Pinienkernen und Öl in einem Rührbecher mit einem Mixstab pürieren. Geriebenen Parmesan und Crème fraîche Kräuter unterrühren. Pestocreme mit Salz und Pfeffer abschmecken.

3 Zubereiten:

Spaghetti nach Packungsanleitung in Salzwasser bissfest garen, abtropfen lassen, mit Pestocreme vermischen. Mit gehobeltem Parmesan bestreuen und sofort servieren.

Tipps aus der Versuchsküche

- Pestocreme hält sich im verschlossenen Gefäß einige Tage im Kühlschrank.
- Nach Belieben mit gerösteten Pinienkernen und frischen Basilikumblättern bestreuen.