



Rezepte aus der Behr Küche

Spaghetti mit Kresse-Pesto



Zutaten für 2 Personen

2 Schälchen Kresse
1 Bund Basilikum
40 g Pinienkerne
40 g gehackte, geröstete Haselnüsse
60 g Parmesan
1 Bio-Zitrone
100 ml Olivenöl
Salz und Pfeffer
300 g Spaghetti

Zubereitung:

Die Spaghetti nach Packungsanweisung in reichlich kochendem, gesalzenem Wasser bissfest garen. In der Zwischenzeit die Kresse abschneiden, die Basilikumblätter abzupfen und waschen und den Parmesan grob reiben. Die Pinienkerne kurz in einer Pfanne ohne Fett anrösten und beiseitestellen. Die Bio-Zitrone gut abwaschen, die Schale abreiben und den Saft auspressen.

Kresse, Basilikum, Pinienkerne, Haselnüsse, Parmesan, Zitronenschale und Olivenöl in einen Mixer geben. Von dem Zitronensaft 2 EL hinzufügen. Nun alle Zutaten so lange mit dem Mixer zerkleinern, bis eine cremige Konsistenz entsteht und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Spaghetti abgießen und mit dem Pesto vermengen. Nach Belieben mit etwas Kresse und geriebenem Parmesan servieren.

Guten Appetit!