PESTO TRAPANESE ODER PESTO ALLA SICILIANA

Vorbereitungszeit: 10 Minuten | Kochzeit: 7-10 Minuten
| 2 Personen

Pesto Trapanese oder auch alla Siciliana ist eine Variante der Pesto mit frischen Tomaten. Sie kommt, wie der Name bereits verrät, aus Sizilien. Bei uns ist diese Art der Pesto fast noch unbekannt. Dabei ist es super einfach

vorzubereiten. In der Zeit, in der die Nudeln kochen, ist die Pesto auch schon fertig. Ein unfassbar leckeres und schnelles Sommergericht.

Schritt 1

Nudelwasser in einem Topf auf dem Herd zum Kochen bringen, gut salzen und Nudeln al dente kochen. Währenddessen Mandeln in einer Pfanne* ohne Öl anrösten.

Schritt 2

Wenn die Mandeln leicht angeröstet sind, diese direkt in ein Mixgefäß geben. Kirschtomaten waschen und ebenfalls in das Mixgefäß füllen. Knoblauchzehen schälen und auch in den Mixer geben. Alternativ confierten Knoblauch verwenden. Anschließend den Pecorino in das Gefäß reiben. Zuletzt Basilikumblätter, Olivenöl, Salz und Pfeffer hinzufügen und kurz vermixen.

Schritt 3

Nudeln in ein Sieb abgießen und dabei etwas Nudelwasser aufbewahren (etwa eine halbe Tasse). Danach die Nudeln zurück in den Topf geben, das Pesto darüber geben und gut vermischen. Bei Bedarf mit einem Schuss Nudelwasser aufgießen.

Schritt 4

Nudeln mit Pesto Trapanese auf einem Teller anrichten und mit geriebenem Pecorino, Basilikum und Pfeffer dekorieren.

Guten Appetit!

Du kannst garnicht genug von Pasta bekommen? Dann probier doch mal Linguine mit Salsiccia - ist schnell gemacht und ein Fest für den Gaumen.

* Mit dem Kauf dieser Produkte bekomme ich eine kleine Provision. Ihr unterstützt damit meinen Kanal. Für euch bleibt der Preis allerdings gleich, es kostet also nicht mehr.

Meine Pfannen und Töpfe*:

Pesto Trapanese

Tipps

Pecorino kann auch durch Parmesan ersetzt werden.

Der Richtwert für gut gesalzenes Nudelwasser beträgt 10 Gramm Salz pro Liter.

Wird confierter Knoblauch verwendet, können mehr Zehen genommen werden, da dieser milder schmeckt.

Rezept für 2 Personen:

- 250 g Pasta der Wahl
- ca. 20 Mandeln geschält
- 8-10 Kirschtomaten oder 1-2 normale (dann am besten ohne Haut und Kerne)
- 1-2 Zehen frischen Knoblauch (wer es gerne milder mag: 2-3 Zehen Knoblauch-Confit verwenden)
- 20-30 g Pecorino
- 10 Blätter Basilikum
- etwa 40 ml Olivenöl
- Salz, Pfeffer aus der Mühle

Wie gefällt dir das Rezept?

Klicken Sie auf einen Stern, um dieses Rezept zu bewerten!

Bewertung abgeben

Durchschnittliche Bewertung 4.7 / 5. Anzahl der Bewertungen 47

Bisher noch keine Bewertung! Seien Sie der Erste, der dieses Rezept bewertet.

Meine Feierabenküche*: