



MCC Catering
Messe und Congress Centrum
Halle Münsterland

Danielle's Basilikum- Zitronenpasta

Zutaten für 4 Personen

1 Bio-Zitrone
400 g Pasta nach belieben
(z.B. Orecchiette)
1 Bund Basilikum
75 g Pistazienkerne
(geröstet & gesalzen)

50 g Parmesan
Prise Meersalz & Pfeffer
2 Knoblauchzehen
ca. 100 ml Olivenöl

Zitrone heiß abwaschen, trockentupfen, Schale in Zesten abziehen und Saft auspressen.

Knoblauch schälen und in feine Scheiben schneiden.

Als erstes die Pistazien in die Küchenmaschine geben und möglichst klein zerhacken. Danach Basilikum, Parmesan und Knoblauch dazu geben und kurz mixen (der Knoblauch verleiht dem Pesto ein wenig Schärfe, also nicht all zu viel nehmen!). Dann die Küchenmaschine laufen lassen und dabei so viel Öl dazu geben, bis einem die Textur zusagt. Zum Schluss mit dem Saft einer Zitrone und noch ein wenig Salz abschmecken.

Nudeln in kochendem Salzwasser nach Packungsanleitung bissfest garen.

Nudeln abgießen und mit dem Pesto vermengen und mit den Zitronenzesten dekorieren.

Tipp Für die Deko lege ich zu Beginn immer ein Paar Pistazien, die ich grob kleinhacke und Basilikum zur Seite - sieht mit den Zitronenzesten zusammen super aus!



Danielle Pantel | Projektleitung