

Zutaten für 2 Personen:

150-200 g Rucola
30 g Pinienkerne
100 ml Olivenöl
100 g geriebenen Parmesan
Optional: 2 Knoblauchzehen
etwas Salz
ca. 300 g Spaghetti



Zubereitung:

1) Kocht die Spaghetti in Salzwasser. In der Zwischenzeit bereitet ihr das Pesto zu. Gebt alle Zutaten der Reihe nach in einen Food Prozessor/Universalzerkleinerer. Falls eurer sehr klein ist, macht ihr das in 2 Touren oder ihr gebt die Zutaten in einen hohen Behälter und verwendet stattdessen einen Pürierstab.
2) Gebt das Pesto in eine Pfanne, die nur leicht erhitzt wird. Sind die Spaghetti fertig, seht ihr sie ab und gebt sie zum Pesto in die Pfanne. Wendet sie darin und richtet das Ganze mit noch etwas Parmesan und Pinienkernen an.

Tipps:

Das Pesto könnt ihr auch in größerer Menge zubereiten und in Gläschen, im Kühlschrank, ca. 3-4 Tage aufbewahren. Dieses Pesto könnt ihr auch mit Babyspinat zubereiten. Schmeckt auch sehr lecker!



RUČAK ZA 15 MIN – BRZA TJESTENINA SA ZELENI UMAKOM - PESTO OD RUKOLE

Sastojci za 2 osobe:

150-200 g svježe rukole
30 g pinjola
100 ml maslinovog ulja
100 g naribanog parmezana
opcionalno: 2 čehne bijelog luka
trunčić soli
ca. 300 g špageta



Priprema:

1) Špagete stavite da se kuhaju u slanoj vodi. U međuvremenu pripremite pesto. Sve sastojke sipajte redom u multipraktik. U slučaju da je vaš jako mali, radite u 2 ture ili sastojke stavite u visoku posudu pa koristite štapni mikser.
2) Pesto saspite u tavu koju ste zagrijali na blagoj vatri. Gotove špagete ocijedite pa dodajte u tavu. Okrenite ih nekoliko puta u pestu i servirajte skupa sa parmezanom i pinjolama.

Savjeti:

Ovaj pesto možete napraviti i u većoj količini pa držati u frižideru u galončićima ca. 3-4 dana. Po želji pesto možete na isti način pripremiti i sa mladim špinatom.