

Spaghetti an Majoran-Baumnusspesto

Die Zutaten

- 500g BSCHÜSSIG Spaghetti
- 1 Knoblauchzehe
- 50g Baumnüsse
- 1 EL frische Majoranblätter
- 1 dl kalt gepresstes Olivenöl
- Meersalz und weisser Pfeffer aus der Mühle, Muskat



Die Zubereitung

Pesto

Bei diesem Gericht macht es Sinn, zuerst das Pesto vorzubereiten, damit es später sofort unter die heissen frisch abgessenen Spaghetti gezogen werden kann.

Die Knoblauchzehe schälen und vierteln, die Baumnüsse (falls frisch) knacken und herauschälen und ebenfalls grob vorschneiden. Den Majoran waschen und die Blätter abzupfen. Alles zusammen mit dem Olivenöl mit einem Stabmixer pürieren und beiseite stellen.

Teigwaren

2-3l frisches Wasser für die Teigwaren aufsetzen und aufkochen. Wenn das Wasser kocht 1-1½ EL Salz und dann die Teigwaren dazugeben und gemäss der **Zeitangaben auf der Verpackung** «Al Dente» kochen. Damit du den Zeitpunkt nicht verpasst stellst du die Küchenuhr auf diese Zeit ein oder probierst ab und zu die Konsistenz der Teigwaren. Ist der Punkt erreicht, die Teigwaren abgiessen und ein paar Butterflocken oder je nach Belieben ein wenig Olivenöl darüber geben und darunter mischen.

Die fertigen Spaghetti mit dem Pesto vermischen und mit Muskat und Pfeffer abschmecken. Dann auf wenn möglich vorgewärmten Tellern anrichten und mit Nüssen und Majoranzweigen garnieren.

Zur Dekoration kannst du auch ein wenig Pesto zurückbehalten und neben den Spaghetti auf den Tellern verteilen.

Geriebenen Parmesan separat dazu servieren.

En Guete