

# Spaghetti Pesto bei SehrLecker.de



## Die Zutaten:

500 gr Spaghetti, 1 Päckchen Basilikum (tiefgekühlt), 50 gr Pinienkerne, 200 gr Philadelphia, 2 Esslöffel geriebener Käse (Parmesan, 3 Esslöffel Olivenöl, 1 Prise Pfeffer, 1 Prise Salz, 1 Zehe Knoblauch.

## Die Vorbereitungen:

Pinienkerne und das tiefgekühlte Basilikum im Mixer zerkleinern, mit dem Olivenöl, Philadelphia, dem geriebenen Käse und den Gewürzen in eine große Schüssel geben und gut vermengen.

## Die Zubereitung:

Topf mit reichlich Wasser aufsetzen.

Wenn das Wasser kocht, etwas Salz und Olivenöl hineingeben. Die Spaghetti 8-10 Minuten kochen lassen. Anschließend gut abtropfen lassen und in die Schüssel mit der Pesto geben. Gut durchmischen.□