

Linguine mit Basilikumpesto

Zubereitungszeit:

ca. 90 Minuten

Zutaten für 6-8 Personen

2 Töpfe Basilikum
1-2 Knoblauchzehen
3 EL Pinienkerne
1 TL Salz
Olivenöl nach Bedarf
Frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
2-3 Handvoll frischer Parmesan

Linguine

400 g Mehl Type 405
(original: italienisches Mehl Tipo 00)
4 Eier Größe M
Salz für das Kochwasser
Frischer Parmesan
Olivenöl
Frische Basilikumblättchen als
Garnitur
Schwarzer, Pfeffer



Zubereitung:

Basilikum nahe der Erde abschneiden und grob hacken. Knoblauch schälen und fein hacken. Pinienkerne in einer Pfanne ohne Öl leicht anrösten. Basilikum, Knoblauch, Pinienkerne, Salz mit etwas Öl im Standmixer pürieren. Nach und nach mehr Öl eingießen, bis das Pesto eine cremige Konsistenz hat. Den Parmesan einrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Linguine

Das Mehl mit den Eiern mindestens 10 Minuten zu einem festen Teig kneten. Je nach Größe der Eier evtl. noch ein wenig Wasser. Den Teig in Folie wickeln und für mindestens 1 Stunde im Kühlschrank geben. Anschließend aus der Folie wickeln und mit etwas Mehl portionsweise mit der Nudelmaschine dünn ausrollen. Anschließend in feine Nudeln schneiden, diese locker auf einem bemehlten Tuch verteilen.

Reichlich Salzwasser zum Kochen bringen. Die Nudeln darin ca. 2 Minuten garen (bis sie einmal aufwallen), abgießen, dabei etwas Nudelwasser zurückhalten. Die Nudeln zurück in den Topf geben, Pesto einrühren und den Topf schwenken, dabei nach und nach etwas Nudelwasser dazugießen, bis eine sämige Bindung entsteht. Die Linguine auf Teller verteilen, mit Parmesan bestreuen, mit etwas Olivenöl beträufeln und mit frischen Basilikumblättchen sowie etwas schwarzem Pfeffer servieren.

Weinempfehlung:

Kalter Spitzöla GV

Kochabend:

5. Jun, 2019 / Egon