

## Pasta mit Pistazien-Pesto



Stufe 1



Zubereitungszeit: 15 Min.



### Zutaten:

2 Stck. Paprika, grün  
75 g Pistazienkerne  
2 Stck. Knoblauchzehe(n)  
1 Stck. Zitrone, unbehandelt  
1 EL Olivenöl  
1 Bd Basilikum  
50 g Parmesan

### Außerdem:

1 Pck. Pasta  
1 Burrata  
zum Braten Öl



Microplane Zester-Reibe  
Premium in schwarz



Continenta Schneidebrett  
aus Eiche mit Schublade



Küchenprofi Abgieß-Sieb



KitchenAid Food  
Processor 3,1L in empire  
rot



Emile Henry  
Suppen-/Pastateller in  
ton



Dick Kochmesser klein  
Premier Plus



SSW Pastatopf

1

Die 2 grünen Gemüsepaprika mit einem Messer in Scheiben schneiden und dann mit etwas Öl in der Pfanne anbraten und auskühlen lassen. Eine Handvoll Basilikumblätter abzupfen und zum Garnieren beiseite legen.

2

Die 2 Knoblauchzehen schälen, die Pistazienkerne (geschält, geröstet, gehackt), den Saft einer unbehandelten Zitrone, 1 EL Olivenöl, den Parmesan, 1 Tasse Nudelwasser, 1 Bund Basilikum und die angebratene Paprika in den Zerkleinerer oder Food Processor geben und zu einem Pesto verrühren.

3

Die Lieblingspasta in einem separaten Topf kochen, abgießen und mit dem Pesto vermischen. Anschließend mit Burrata, Basilikumblättern und Zitronenabrieb garnieren und genießen!