



# Broccolipesto Pasta Aubila

von KücheAubila

Mengen für 67 Personen

4.02 kg Broccoli	Broccoli schneiden, in kochendes salzwasser werfen und gar kochen, abseihen und mit kaltem wasser abspülen
1 kg Parmesan	
503 g Pinienkerne	
1 Liter Olivenöl	
5.03 dl Zitronensaft	
6.7 Prise Salz	
6.7 g Pfeffer	alles zusammen zu einer glatten masse mixen
10.1 kg Penne	Pasta al dente kochen, Beim Abgießen ein halbes Glas Nudelkochwasser entnehmen und die Nudeln absieben. Dann zurück mit der Pasta in den Topf. Nach und nach Pesto hinzufügen, bis man seine eigene perfekte Pasta-Pesto-Ratio erreicht hat und etwas vom zurückbehaltenen Nudelwasser einmischen, das lockert und bindet das ganze etwas.