Pasta-Pesto-Plausch von Cheeky

Mengen für 10 Personen

2.0 EL Öl	Zucchinipesto: Zucchinipesto: Öl in einer Pfanne warm werden lassen. Schalotte, Knoblauch und Zucchini ca. 5 Min. dämpfen, etwas abkühlen, in ein Mixglas geben.
80 g Zwiebel	
3.0 Stück Knoblauchzehen	
400 g Zucchetti (g)	
100 g Basilikum	Basilikum, Salz und Pfeffer beigeben, pürieren. Sbrinz daruntermischen, Öl nach und nach darunterrühren.
1.5 TL Salz	
1.0 g Pfeffer	wenig
100 g Parmesan	
1.0 dl Olivenöl	
240 g Basilikum	Basilikumpesto: Basilikumblätter in ein Mixglas zupfen, Knoblauch schälen, mit den Pinienkernen beigeben. Die Hälfte des Öls dazugiessen, pürieren. Restliches Öl und Käse darunterrühren, würzen.
6.0 Stück Knoblauchzehen	
30 g Pinienkerne	
3.75 dl Olivenöl	
125 g Parmesan	
* 5 g Salz	
1.0 g Pfeffer	Nach Geschmack.
1.25 kg Spaghetti	Pasta: Kochen gemäss Angaben auf der Verpackung.

** angenäherte Umrechnung, z.B. kg -> Stück / TL -> g*