

Pastaplausch mit 5P und Pesto

von Aline Gunti

Mengen für 10 Personen

1.5 kg Penne	kochen
100 g Basilikum	frischer Basilikum
	Pesto selber machen: Basilikum gründlich waschen, in der Salatschleuder trocken schleudern. Grob hacken, mit Knoblauch, Mandelstiften/Pinienkernen, Sbrinz, Öl und Salz fein pürieren.
10 Stück Knoblauchzehen	grob gehackt
150 kg Pinienkerne	
7.5 Liter Olivenöl	
120 g Hefeflocken	
125 g Tomatenpuree	
2.0 Stück Knoblauchzehen	gepresst
500 g Parmesan	Sauce plus zum Bestreuen
5.0 g Peterli	frischer Peterli
1.0 g Muskatnuss	wenig beigegeben
1.0 g Salz	zum würzen
1.0 g Pfeffer	zum würzen