

Spaghetti al napoletana e pesto

von Fabian Brunner

Mengen für 10 Personen

Quelle: Tiptopf 11. Auflage 1999

Gewürze: Basilikum, Petersilie, Pfeffer, Salz, Majoran, Paprika

750 g Spaghetti	Al dente kochen
3.0 Stück Zwiebeln	Fein hacken
3.0 Stück Knoblauchzehen	Pressen oder fein hacken
3.0 cl Olivenöl	In Pfanne geben Zwiebeln und Knoblauch glasig dünsten. Petersilie, Majoran, Basilikum beifügen
2.0 kg gehackte Tomaten	beifügen
10 g Salz	würzen und verfeinern
1.25 kg Basilikum	Pesto: Basilikumblätter in ein Mixglas zupfen, Knoblauch schälen, mit den Pinienkernen begeben. Die Hälfte des Öls dazugiessen, pürieren. Restliches Öl und Käse darunterrühren, würzen.
7.5 Stück Knoblauchzehen	
25 g Pinienkerne	
3.75 dl Olivenöl	
1.0 kg Reibkäse	125 g davon in den Pesto
1.25 TL Salz	
1.0 g Pfeffer	