Spaghetti mit Pesto Ballarò

Kategorie: Nudel-/Reisgerichte

Rezept Nr.: 441

Portionen: 4

Zutaten	Mengen		Bemerkungen
Basilikum	2	Bund	
Minze	12	Blätter	
Tomaten	10	Stück	
Zitronenschale	1	TL	gerieben
Mandeln	50	Gramm	geröstet; oder Pinienkerne
Pecorino	30	Gramm	mittelalt; oder Parmesan
Olivenöl	6	EL	je nach Konsistenz etwas mehr
Peperoncino	0		nach Geschmack
Salz, Pfeffer	0		
Spaghetti	320	Gramm	oder Penne, Rigatoni

Zubereitung

1. Alle Zutaten für das Pesto - bis auf einige Mandeln für die Dekoration - in ein geeignetes Gefäß geben und mit einem guten Handmixer zerkleinern, bis eine dicke, zähflüssige Sauce entsteht. Sie sollte nicht zu fein püriert sein.

2. Dann die Nudeln al dente kochen, das Kochwasser abgießen, die Nudeln im Topf auf der ausgeschalteten Herdplatte mit der Sauce vermischen und 3 Minuten durchziehen lassen.

3. Mit einem kleinen Büschel Basikum dekorieren und einige geröstete Mandeln oder Pinienkerne darüberstreuen.

Diese Nudeln kann man so essen oder zusammen mit frischen gebratenen Sardinen, gekochten oder gebratenen Gamberini bzw. mit gebratenen Pilzen (Steinpilzen oder Hallimasch) servieren.

Weinempfehlung: Werden die Nudeln nur mit dem Pesto serviert passt sowohl ein frischer Weißwein wie ein "Grillo" aus Sizilien dazu oder ein nicht zu kräftiger Wein aus der roten Sangiovese Traube. Mit Fisch ebenfalls ein Grillo oder ein weißer Regaleali. Der rote Regaleali passt zu den etwas kräftigeren gebratenen Pilzen.

Ballarò ist der große Markt in Palermo, aber auch eine politsche Sendung, die in Italien am meisten Vertrauen genießt (nach wikipedia). Wir gehen einmal davon aus, daß der Name des Gerichts eher mit dem (Gemüse-) Markt zu tun hat.

© ea für

Spaghetti mit Pesto Ballarò

Notizen

© ea für