



## Spaghetti mit Pesto alla Trapanese

Pesto alla Trapanese ist milder als das bekannte Genueser Pesto. Nebst reichlich Basilikum kommen Mandeln, Knoblauch, Pistazien und Tomaten in diese kalte Pastasauce. Diese Zutaten werden zusammen nicht allzu fein vermixt, damit deren Struktur erhalten bleibt. Danach wird geriebener Parmesan untergemischt und soviel Olivenöl zugegeben bis die kalte Sauce schön geschmeidig wird.

Das Rezept stammt aus Trapani, der Stadt im äussersten Westzipfel Siziliens.

### Zutaten (2 Portionen)

1 kleiner Bund frischer Basilikum  
30g Mandeln geschält oder Mandelstifte  
30g Pistazien geschält  
1 Knoblauchzehe  
100g Piccadillytomaten  
40g Parmesan fein geraspelt  
4-5El Olivenöl  
Salz und Pfeffer

80g Spaghetti (pro Portion)  
Salzwasser

### Zubereitung

Tomaten halbieren, die Kerne herausschaben (so ungefähr) und zu kleinen Würfeln schneiden. Mandeln, Pistazien und Knoblauch grob hacken. Alles zusammen in ein hohes Gefäss geben, 2El Olivenöl zugeben und mit dem Stabmixer pürieren. Die Masse sollte danach noch so ganz leicht körnig sein.

Die Masse in eine Schüssel geben und den Parmesan untermischen. Olivenöl nach und

nach unterrühren bis die Pesto ganz leicht zu fließen beginnt. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Pesto eine halbe Stunde ziehen lassen.

Spaghetti in Salzwasser gar kochen, abgießen und anrichten. Pesto darauf geben und mit Basilikumblättern garnieren.





*Olivenöl einrühren*