



## Fettuccine mit Pistazien-Pesto

Pasta mit Pistazien-Pesto ist ein Klassiker aus Sizilien, wo auch die meisten Pistazien-Anbaugebiete Italiens zu finden sind. Besonders an den Ausläufern des Ätna gedeihen sie besonders gut.

Damit Pistazien ihren speziellen und feinen Geschmack bewahren, sollten nicht mit vielen anderen Zutaten kombiniert werden. Etwas Zwiebel, ein kleiner Schuss Brandy und Rahm oder Sauerrahm sind gerade gut genug. Parmesan wär mit seinem kräftigen Geschmack schon zuviel. Ich hab noch etwas edles Baumnussöl zugegeben, das unterstützt den mandelartigen Geschmack der Pistazien.

### Zutaten (1 Portion)

50g Pistazien geschält, nicht gesalzen  
20g Zwiebel  
3El Sauerrahm (ca. 50g)  
1El Brandy (z.B Veccia Romagna)  
1El Baumnussöl  
Olivenöl, Salz und Pfeffer

80g Fettuccine

### Zubereitung

Die Pistazien sehr fein hacken, am besten mit dem Wiegenmesser. Ca. 1Tl etwas gröber gehackte Pistazien zur Dekoration beiseite stellen.

Man kann die Pistazien auch in einem Cutter oder mit dem Stabmixer zu einem feinen Pulver verarbeiten, doch finde ich es besser, wenn im fertigen Gericht noch eine gewisse Körnigkeit zu spüren ist.

Gesalzenes Pastawasser aufsetzen. Sobald die Pistazien schmoren, Fettuccine

zugeben und ca. 8 Minuten kochen (je nach Packungsangabe).

Zwiebel fein hacken und in wenig Olivenöl bei niedriger Temperatur ca. 2 Minuten glasig dünsten. Fein gehackte Pistazien zugeben und weitere 2 Minuten mitdünsten.

Brandy zugeben, kurz aufköcheln lassen, Sauerrahm zugeben. 10 Minuten leicht köcheln lassen. Je nach Bedarf 1-2 El Pastawasser zugeben, damit die Sauce flüssig bleibt. Zum Schluss mit Pfeffer und ganz wenig Salz abschmecken.

Gekochte Fettuccine zur Pistaziensauce geben, mit Baumnussöl übergießen und in der Pfanne mit der Sauce vermischen. Die Pasta sollte recht feucht sein. Ev. etwas Pastawasser zugeben. Anrichten und mit den beiseite gestellten Pistazien bestreuen.



