



Spaghetti mit Schabziger-Pesto

Pesto nach Glarner Art! Wie der italienische Pesto, eher noch kräftiger schmeckt der Schabziger-Pesto. Er wird ebenfalls kalt zubereitet und unter die heissen Spaghetti gemischt. Mit gerösteten Baumüssen werden diese würzigen Spaghetti noch geschmackvoller.

Zutaten (1 Portion)

80g Spaghetti
30g Zigerstöckli, gerieben
1El glatte Petersilie feingehackt
ca. 2El Sonnenblumenöl
Salz
4-5 halbe Baumusskerne

Zubereitung

Zigerstöckli fein reiben. Petersilie mit dem Wiegenschaber fein hacken und mit dem Ziger vermischen. Sonnenblumenöl dazugießen und dabei ständig gut verrühren bis eine cremige Masse entsteht.

Baumüsse grob hacken und in einer trockenen Bratpfanne leicht anrösten.

Spaghetti in Salzwasser gar kochen. Spaghetti abgießen und 2El Pastawasser zum Ziger-Pesto geben. Pfanne kurz auswaschen.

Spaghetti in die Pfanne zurückgeben. Pesto und Baumüsse zugeben und vermischen.





Pesto mit Pastawasser