



Sehen · Probieren · Genießen
Schaalgasse 18, Solothurn



Spaghetti al Pesto

Für 4 Personen

Pesto

Zutaten:

4 Bund Basilikum,
2 geschälte Knoblauchzehen,
100 g Pinienkerne,
1 dl [VOM FASS Olivenöl „Santini“](#),
50 g frisch geriebener Parmesan (oder Sbrinz),
Salz,
schwarzer Pfeffer

Zubereitung:

Basilikumblättchen von den Stielen zupfen, aber nicht waschen.
Basilikum, Knoblauch und Pinienkerne mit dem Stabmixer zerkleinern.
Nach und nach das [VOM FASS Olivenöl](#) einfließen lassen.
Den Käse darunter mischen und dann salzen und pfeffern.

Tipp:

Das Pesto kann im Kühlschrank gut verschlossen und mit Öl bedeckt eine Woche aufbewahrt werden. Im Tiefkühler hält es gut verschlossen bis zu 6 Monaten

