

Tici Kaspar

CASARECCIA MIT ERBSEN-MINZ-PESTO

Für 4 Personen:

Zutaten:

- 400 g Pasta, z.B. Casareccia
- 100 g Erbsen, frisch oder TK
- 100 g Spinat
- 60 g Parmesan, kleine Stücke
- 2 Handvoll Pinienkerne, geröstet
- einige Blätter frische Minze oder Basilikum
- 4 EL bestes Olivenöl
- Salz, Pfeffer aus der Mühle

Zum Anrichten

- 1 Handvoll Pinienkerne, geröstet
- Parmesan nach Geschmack

Zubereitung:

- Deine Lieblingspasta in reichlich Salzwasser laut Packungsanleitung bissfest kochen.
- Erbsen und Spinat mit kochendem Wasser aus dem Teekoher übergießen, abseihen.
- Erbsen, Spinat, Parmesan, Pinienkerne, Minze, Olivenöl, eine Prise Salz und Pfeffer im Standmixer fein pürieren.
- Pasta abseihen und dabei IMMER etwas Pastawasser aufheben!
- Die Pasta mit der grünen, cremigen Sauce vermengen sowie mit einem guten Schuss Pastawasser cremig rühren.
- Anrichten und mit gerösteten Pinienkernen und Parmesan servieren.

TIPP! Statt der Minze kann man natürlich auch Petersilie, Salbei oder andere Lieblingskräuter verwenden.

Zubereitungszeit: 10 Minuten

Schwierigkeitsgrad: leicht