

Tici Kaspar

10 MINUTEN PASTA-TRAUM

Für 4 Personen:

Zutaten:

- 400 g Pasta, z.B. Casareccia
- 100 g Erbsen, frisch oder TK
- 60 g Parmesan, kleine Stücke
- 2 Handvoll Pinienkerne, geröstet
- 60 g frisches 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 mit kochendem Wasser aus dem Teekoher übergießen und abseihen.
- Erbsen, Parmesan, Pinienkerne, Basilikum, Olivenöl und eine Prise Salz und Pfeffer im Standmixer fein pürieren.
- Pasta abseihen und **IMMER** etwas Pasta-Wasser aufheben!
- Die Pasta mit der grünen, cremigen Sauce vermengen sowie mit einem guten Schuss Pasta-Wasser cremig rühren.
- Anrichten und mit gerösteten Pinienkernen und Parmesan servieren.

TIPP! Diese Pasta schmeckt warm wie kalt gleich köstlich, also einfach mehr machen und mitnehmen ins Büro oder am Wochenende zum Picknicken.

Zubereitungszeit: 10 Minuten

Schwierigkeitsgrad: leicht