



PASTA MIT ARTISCHOCKEN NUSS PESTO (BLITZREZEPT)

ZUTATEN

100 – 130 g Teigwaren pro Person
(z.B. Fusilli von Massimo Zero)

0.5 dl Teigwarenwasser pro Person

3 TL Pestosauce pro Person
„carciofi e noci“ von Tigullio

ABLAUF

Teigwaren im leicht gesalzten Wasser „al dente“ kochen

ca. 0.5 dl Teigwarenwasser pro Person entnehmen und zur Seite stellen

Teigwaren durch ein Sieb abgießen und abtropfen

in die leere Pfanne geben

Pesto ins Teigwarenwasser geben, aufwärmen und gut miteinander verrühren, bis eine sämige Sauce entsteht

abgetropfte Teigwaren dazu geben und Sauce sorgfältig unter die Teigwaren ziehen

Teigwaren auf die Teller verteilen und je nach Wunsch mit gehackten Baumüssen, Schnittlauch etc. dekorieren