



## GAROFALO FARFALLE AL PESTO GENOVESE

### ZUTATEN

- 320g Garofalo Farfalle
- ½ Knoblauchzehe
- 150g Olivenöl
- 100g Basilikumblätter
- 80g geriebener Parmesan oder Pecorino
- 60g Pinienkerne
- 1 Teelöffel Salz
- 2 Eiswürfel (für eine leuchtend grüne Farbe)



### ABLAUF

Geben Sie Parmesan, Pinienkerne, Basilikumblätter, Eiswürfel, Olivenöl und Salz in einen Mixer und mixen Sie alles zu einem Pesto.

Bringen Sie in einem Topf Wasser mit etwas Salz zum Kochen. Wenn das Wasser kocht, geben Sie die Garofalo Farfalle hinein und kochen Sie die Pasta nach Packungsanweisung.

In der Zwischenzeit nehmen Sie eine große Pfanne, geben Sie das Pesto hinein und fügen Sie etwas Nudelkochwasser hinzu.

Gießen Sie die Pasta ab und geben Sie sie in die Pfanne. Vermengen Sie alles bei niedriger Temperatur gut miteinander.

Richten Sie die Pasta auf einem Teller an und dekorieren Sie sie mit frischen Basilikumblättern.