

Spaghetti mit Pesto und Garnelen

einfache Zutaten, schnell zubereitet, eine gute Flasche Wein dazu, das ist alles was es braucht für ein herrliches Abendessen.

für 4 Personen

3 ungeschälten Knoblauchzehen
100 g Pinienkerne
150 g geriebener Parmesan
2 Handvoll frisches Basilikum
1 dl Olivenöl extra vergine
500 g frische Garnelen, geschält
500 g Spaghetti

In einer Bratpfanne den Knoblauch und die Pinienkerne rösten bis sie braun sind. (Nüsse 2 Minuten, Knoblauch 7-10 Minuten).

Den Knoblauch schälen und zusammen mit den Pinienkernen, Käse und Basilikum mixen. Nach und nach das Olivenöl dazugeben. Mit Salz abschmecken.

In einer grossen Pfanne Wasser zum Kochen bringen. Salzen und die Spaghetti hineingeben. Al dente kochen.

In eine Bratpfanne etwas Öl geben. Die Garnelen salzen und in die Pfanne geben. Beidseitig anbraten bis sie rot sind. (6 – 8 Minuten).

Die Spaghetti in tiefe Teller verteilen, Pesto darüber verteilen und die Garnelen darauflegen.

Weintipp: Dazu passt ein fruchtiger, saftiger Weisswein, ein Grillo aus Sizilien oder ein Chenin blanc aus dem Loire oder ein Torrontes aus Argentinien

Unser Weintipp:

Chenin blanc, L.A. Cetto

Torrontes Crios, Susana Balbo