Spaghetti mit Pesto alla Trapanese

Pesto alla Trapanese ist milder als das bekannte Genueser Pesto. Nebst reichlich Basilikum kommen Mandeln, Knoblauch, Pistazien und Tomaten in diese kalte Pastasauce. Diese Zutaten werden zusammen nicht allzu fein vermixt, damit deren Struktur erhalten bleibt. Danach wird geriebener Parmesan untergemischt und soviel Olivenöl zugegeben bis die kalte Sauce schön geschmeidig wird.

Das Rezept stammt aus Trapani, der Stadt im äussersten Westzipfel Siziliens.

Zutaten (2 Portionen)

1	kleiner Bund frischer Basilikum
30g	Mandeln geschält oder Mandelstifte
30g	Pistazien geschält
1	Knoblauchzehe
100g	Piccadillytomaten
40g	Parmesan fein geraspelt
4-5El	Olivenöl
	Salz und Pfeffer
80g	Spaghetti (pro Portion)
	Salzwasser

Zubereitung

Tomaten halbieren, die Kerne herausschaben (so ungefähr) und zu kleinen Würfeln schneiden. Mandeln, Pistazien und Knoblauch grob hacken. Alles zusammen in ein hohes Gefäss geben, 2El Olivenöl zugeben und mit dem Stabmixer pürieren. Die Masse sollte danach noch so ganz leicht körnig sein.

Die Masse in eine Schüssel geben und den Parmesan untermischen. Olivenöl nach und

nach unterrühren bis die Pesto ganz leicht zu fliessen beginnt. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Pesto eine halbe Stunde ziehen lassen.

Spaghetti in Salzwasser gar kochen, abgiessen und anrichten. Pesto darauf geben und mit Basilikumblättern garnieren.

Olivenöl einrühren