



Spaghetti mit aromatisiertem olivenöl und walnuss pesto



Categoria
Massas



Tempo de preparação
Rápido



Dificuldade
Fácil



Custo
Medium



Com quem?
Mit der Familie



Nº de pessoas
4 pessoas

Ingredientes

 100ml Gallo Olivenöl
Clássico

- 300g Spaghetti
- 100g geriebener Parmesankäse
- 100g gemahlene Walnüsse
- Basilikumblätter nach Belieben
- Grobes Salz nach Belieben

Modo de preparação

1

Kochen Sie die Spaghetti in Salzwasser. Gießen Sie die Nudeln ab und geben Sie etwas Olivenöl darüber.

2

Bereiten Sie nun das Pesto zu: Vermischen Sie das Olivenöl, die gemahlene Walnüsse und das Basilikum in einem Mischbecher.

3

Zerkleinern Sie das Pesto mit dem Zauberstab, bis sie eine halb-flüssige Konsistenz erhalten. Das Pesto sollte am Ende, nach Hinzugabe des Käses, eine cremige Konsistenz haben.

4

Servieren Sie das Pesto mit den Spaghetti und geben Sie das Olivenöl mit Basilikumaroma darüber.

Produtos utilizados



Clássico
Natives Olivenöl Extra



Mais receitas em

www.galloportugal.com

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide