

Penne mit scharfem Petersilienpesto



Zutaten

- 2 Bund Petersilie
- 1 Stück Peperoncino
- 2 Esslöffel Pinienkerne
- Meersalz, oder Kräutersalz, etwas
- 1.5 dl Olivenöl
- schwarzer Pfeffer, aus der Mühle
- 400 g Penne
- 30 g Parmesan, oder Sbrinz, frisch gerieben

Zubereitung

Für 4 Personen

1. Die Petersilie waschen, trocken schütteln und die Blätter abzupfen. Dann diese grob hacken und in einen hohen Becher geben.

2. Den Peperoncino der Länge nach halbieren, entkernen und in feinste Streifen schneiden. Die Pinienkerne hacken. Beides zur Petersilie geben. Etwas Meer- oder Kräutersalz und das Olivenöl beifügen. Alles mit dem Stabmixer so fein als möglich pürieren. Mit Salz und wenn nötig Pfeffer abschmecken.

3. In einer mittleren Pfanne reichlich Wasser aufkochen. Salzen, dann die Penne hineingeben und unter gelegentlichem Rühren bissfest garen.

4. Wenn die Penne weich sind, etwa ½ dl Kochflüssigkeit zum Pesto geben. Die Penne abschütten, gut abtropfen lassen, in die Pfanne zurückgeben und sofort mit dem Pesto sowie dem Käse mischen. In tiefen vorgewärmten Tellern anrichten.

(Quelle: wildeisen.ch)