



Tagliatelle oder Spaghetti al Pesto Genovese oder mit Crema Carciofi

Die Nudel normal kochen und abgießen.

In einer Pfanne einen Esslöffel Butter erhitzen und das Pesto hinein geben. (kurz aufkochen lassen) dann die Nudel dazufüllen.

Alles gut mischen, geriebenen Parmesankäse oder Pecorino-Käse darüber streuen. Einen Schuss Sahne (ungesüßt und nicht geschlagen) dazu geben und umrühren.

Kurz aufkochen lassen.

Schon ist das Gericht fertig. Um es nochmals zu verfeinern kann man auf jede Portion noch ein Stückchen Butter legen.

Dieses Rezept ist für 500 gr. Pasta- 4 Personen. Bei 250 gr. Nudel nur ein halbes Gläschen nehmen.