

Lecker



ZUBEREITUNG

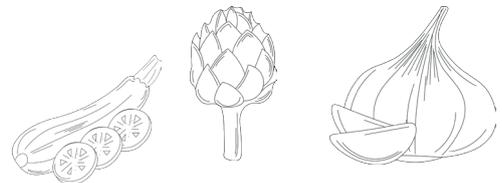
In einer Pfanne ohne Zugabe von Fett die Mandeln kurz anrösten, bis sie ganz leicht anbräunen und danach in eine Schüssel geben. Die Knoblauchzehen abziehen und mit den Mandeln, Tomaten, Pecorino und Olivenöl in die Schüssel geben und alles fein pürieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Mit einer Schicht Öl bedeckt hält sich das Pesto in einem luftdichten Glas im Kühlschrank mehrere Wochen.

Die Pasta nach Zubereitungsanleitung kochen und mit Pesto und frisch geriebenem Parmesan servieren.

ZUTATEN

Für 2 Portionen:

- 2 dicke Scheiben Landbrot
- 2 EL + 4 EL Butter
- 2 reife Pfirsiche
- 2 TL Zucker
- 1 EL Weißweinessig
- 2 Büffelmozzarella
- 4 Scheiben Rohschinken
- ½ Topf Basilikum
- 6 EL Olivenöl
- 2 EL Haselnüsse, gehackt und geröstet
- ½ TL Salzflocken
- ½ TL schwarzer Pfeffer



UTENSILIEN

Schneidebrett, Messer, Schüssel, Pürierstab