

Spaghetti mit Pistazienpesto



Zutaten

für 2 Personen

Pesto

200g Pistazien mit Schale bzw. 100g geschälte Pistazien (geröstet und gesalzen)
60ml Olivenöl
Saft einer Limette
ein paar Stiele frische Minze

ansonsten

300g Dinkel-Vollkorn-Spaghetti
25g geschälte Pistazien fürs Topping

Zubereitung

1. Das Nudelwasser aufsetzen. Ich erwärme es im Wasserkocher, so geht alles nachher schneller.
2. Die Pistazien schälen. Zwischendurch die Spaghetti ins sprudelnde Salzwasser geben.
3. 100g geschälte Pistazien mit dem Limettensaft, dem Olivenöl und den Minzblättern in eine Küchenmaschine/den Universalzerkleinerer geben und zerkleinern bis es eine geschmeidige Masse gibt. Abschmecken und ggf. Salz zugeben.
4. Die Nudeln abgießen und sofort mit dem Pesto vermengen. Auf Tellern anrichten und die restlichen Pistazien darauf verteilen.