

## Spaghetti mit Kürbiskernölpesto



**Hauptspeise**  
Rezeptart



**30 Minuten**  
Zubereitung



**leicht**  
Schwierigkeit



### Zutaten für 4 Portionen

Spaghetti

Kürbiskernölpesto:

4 EL Steirische Kürbiskerne

50 g Hartkäse

125 ml Steirisches Kürbiskernöl g.g.A.

2 Knoblauchzehen

Salz, Pfeffer

evtl. Kräuter nach Geschmack

### Zubereitung

Für das Kürbiskernölpesto Kürbiskerne und Knoblauch klein hacken, Hartkäse reiben und gemeinsam mit dem Kürbiskernöl und den Gewürzen zu einer breiigen Masse vermengen. Spaghetti al dente kochen, abseihen, mit Kürbiskernölpesto in einem heißen Topf durchschwenken und sofort servieren.

Tipp: Im Kühlschrank hält sich das Kürbiskernölpesto über mehrere Wochen, wenn die Oberfläche immer mit genügend Öl bedeckt ist. Wem der Kürbiskernöl-Geschmack zu intensiv ist, kann Teile des Öles auch durch Sonnenblumenöl oder einen Kürbiskernanteil durch Mandeln oder Pinienkerne ersetzen.

**Rezept von Gemeinschaft Steirisches Kürbiskernöl g.g.A. / Foto: Melbinger**