Vegetarisch

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