



Pasta mit Pecorino und Pistazien

4 Personen als Vorspeise · ca. 25 Min · einfach

Zutaten

- 50 g Basilikumblätter
- 1 Knoblauchzehe, zerdrückt
- 3 Sardellenfilets, abgetropft
- 5 EL Olivenöl
- 200 g Trofie (oder Fusilli)
- 130 g Zuckerschoten, schräg in feine Streifen
- 75 g Pecorino, fein gehobelt
- 75 g Pistazienkerne, grob gehackt
- 1 Bio-Zitrone, 1 TL Schale abgerieben
- Salz und schwarzer Pfeffer

Zubereitung

- 30 g Basilikum mit Knoblauch, Sardellen und dem Olivenöl im Mixer grob pürieren und beiseitestellen.
- Reichlich Salzwasser aufkochen und die Pasta fast al dente garen. Die Zuckerschoten die letzten 2 Minuten mitgaren, bis die Pasta auf den Punkt und die Schoten weich sind.
- Pasta und Schoten abgießen, dabei 2 EL Kochwasser aufheben. In eine große Schüssel geben, das Basilikumöl unterrühren, dann Pecorino, Pistazien, Zitronenschale und das restliche Basilikum dazugeben und mit Salz und Pfeffer würzen. Bei Bedarf mit etwas Kochwasser lockern, vorsichtig durchheben und servieren.

Tipp: Für mehr Farbe und Aroma ein paar im Ofen getrocknete Kirschtomaten unterheben: halbiert 40 Minuten bei 150 °C rösten, bis sie leicht karamellisiert sind.

Inspiziert von Ottolenghi, „Simple“

