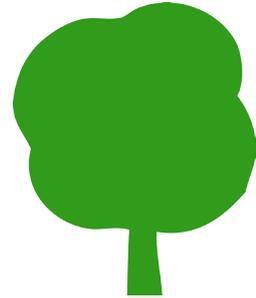




*pasta mit pistazienpesto*



*Kennt ihr das auch? Ihr hört oder seht etwas zum ersten Mal in eurem Leben, doch von da an stolpert ihr immer und überall wieder darüber. Es kann ein Wort sein, eine Redewendung eine Ortschaft ein Bild, oder ein Lied.*

*So geschah es bei mir mit diesem Gericht. In meinen schmackhaftesten kulinarischen Träumen hätte ich mir nie vorgestellt aus Pistazien eine Pesto herzustellen. Doch eines Abends wurde das Gericht in einer meiner damals liebsten italienischen Kochsendungen vorgestellt. Im ersten Moment fand ich die Idee interessant, allerdings begeisterte mich das Gericht nicht riesig. Jedoch stolperte ich von da an immer wieder über das Gericht, zum Beispiel im Internet, in Zeitschriften vermehrt im TV und in den Ferien sogar auf Speisekarten von Restaurants. Das Gericht von dem ich noch nie gehört hatte war plötzlich omnipräsent, also musste es wirklich etwas Gutes an sich haben und mit jeder Begegnung steigerte sich die Lust das Gericht auch Mal zu kosten. Mit meiner Frau haben wir die Spaghetti mit Pistazienpesto letzten Silvester zum ersten Mal zubereitet und gegessen. Das als Teil des Silvestermenüs und bestimmt*

*nicht zum letzten Mal.*

*Um kurz auf die erwähnte Italiensche Kochsendung zurückzukommen: Die Sendung wird immer noch produziert, allerdings mit einer anderen Hauptperson und ist seither irgendwie nicht mehr gleich wie vorher. Dabei fährt ein TV-Koch mit Truckern im Lastwagen durch ganz Italien und besucht mit ihnen die Lieblings-Trucker-Restaurants. Es macht mir Spass zu sehen wie die unzähligen Gerichte zubereitet werden und sich die Darsteller damit die Bäuche voll schlagen. Diese Sendung macht richtig Lust und Appetit auf einfaches ehrliches italienisches Essen. Die Pistazienpesto wurde in Sizilien zubereitet und gegessen.*

---

Zutaten für 4 Personen:

200 gr Pistazien ungesalzen, ungeröstet  
 50 gr geriebenen Parmesan  
 1 Spritzer Zitronensaft  
 1 dl Wasser  
 1 kleine Knoblauchzehe  
 2 EL Olivenöl  
 4-5 Basilikumblätter  
 Salz  
 Schwarzer Pfeffer

---

Pistazien in siedendem Wasser 5 Minuten lang blanchieren. Wasser abgessen und gelöste Häute

entfernen. Danach alle Zutaten bis auf die Teigwaren in ein Gefäß geben und mixen. Ich verwende dafür einen Stabmixer. Beim Mixen immer wieder kurze Pausen einlegen um ein Erhitzen der Pistazienpesto zu vermeiden. Die Pistazienpesto muss kalt bleiben. Ein zu langes Mixen und allfälliges Erhitzen der Pistazienpesto könnte Bitterstoffe freisetzen. So lange weitermachen bis eine cremige Sauce entsteht. Falls die Pistazienpesto zu trocken ist, schrittweise sehr wenig Wasser begeben bis die gewünschte Konsistenz erreicht wird. Die Pistazienpesto kühl stellen. Dank der Beigabe von Zitronensaft wird die Pesto nicht korrodieren.

Traditionell wird Pesto gemörsert, wer die Zeit und die Ausrüstung dafür hat, stellt die Pesto am besten auf diese Weise her.

Teigwaren nach Angaben auf der Packung in Salzwasser kochen. Wasser abschütten und etwas davon aufbewahren. Pistazienpesto unter die Teigwaren mischen. Falls die Pasta zu trocken ist, etwas vom aufbewahrten Kochwasser untermischen. Teigwaren in die Teller verteilen, etwas Pistazienpesto darauf geben und servieren.