



KRÄUTERPESTO MIT ALTBROT

DIE PERFEKTE VERWERTUNG VON ÜBRIG GEBLIEBENEM BROT

REZEPT AUS DEM BUCH

BREAD IS GOLD: EXTRAORDINARY MEALS WITH ORDINARY INGREDIENTS

VON MASSIMO BOTTURA & FREINDS

ERSCHIENEN IM PHAIDON VERLAG

ZUTATEN

120 g Basilikum
60 g Minze
30 g Petersilie
25 g Altbrot, in kleine Stücke
geschnitten
5 Stk. Eiswürfel
40 g Parmesan

Salz
Olivenöl

FÜR 4 PERSONEN

1. PESTO ZUBEREITEN

Die Kräuter waschen und mit dem Altbrot und 5 Eiswürfeln zum Pesto mixen.

TIPP: Es empfiehlt sich hier die Verwendung eines leistungsstarken Mixers mit scharfen Klingen. Die Kräuter sollten dabei in Tranchen gemixt werden, damit sich alles gut vermischen kann. Das Pesto kann auch in einem Mörser hergestellt werden.

2. Dann Salz, Olivenöl nach Geschmack und Parmesan - auch hier kann mehr genommen werden - vermischen.

Die Pasta al dente kochen und mit dem Pesto vermischen, mit Parmesan und frische gemahlenem schwarzen Pfeffer bestreut servieren.