



## Pasta mit Pistazien-Pesto und Pancetta

Ein bestechend unaufwändiges Pasta-gericht, das mit fruchtig-scharfer Bärlauchpesto, mit nussigen Pistazien und golden-knuspriger Pancetta mit Gewissheit zum Lieblingsgericht avanciert!

**A**us Bärlauch, Petersilie und Basilikum sowie Knoblauch, Öl, Salz, Pinienkernen, Pistazien und Zitronenabrieb ein Pesto mixen. 100 g geriebenen Käse für das Pesto verwenden. Dabei einige Pinienkerne und Pistazien für die Dekoration zurückbehalten. Pesto durchkühlen lassen.

Getrocknete, eingelegte Tomaten in feine Streifen schneiden. Pancetta in Streifen schneiden und langsam knusprig braten.



Spaghetti al dente kochen. Spaghetti tropfnass mit einem Schuss Nudelkochwasser in den Topf geben. Mit eingelegten Tomaten und etwas Pesto vermengen. Aufdrehen, auf Teller setzen und mit restlichen Tomaten, restlicher Pancetta, einigen Körnern und Pesto-Kleckschen sowie fein geriebenem Parmesan servieren.

## Zutaten

Für 2 Portionen

Menge	Zutat
250 g	Spaghetti
100 g	Pancetta
Ca. 8 Stück	Tomaten (in Öl eingelegt)
1 Bund	Bärlauchblätter
Ca. 8 Stiele	glatte Petersilie
Ca. 8 Stiele	Basilikum
120 g	Parmesan (gerne auch teilweise Pecorino)
1	Bio-Zitrone
½ Tasse	Sonnenblumenöl
1	junge Knoblauchzehe
1 Hand voll	ausgelöste Pistazienkerne (geröstet und gesalzen)
2 EL	Pinienkerne (leicht angeröstet)
	Salz, Pfeffer, Zucker