

Rezept Linguine mit Pesto Rosso

Zutaten:

1 Portion Pesto Rosso
400 – 500 g Linguine
2 – 3 EL Salz
3 – 4 l Wasser
2 EL Wasser der abgekochten Nudeln

Zubereitung:

Das Pesto Rosso zubereiten.
Einen großen Topf gut gesalzenes Wasser zum Kochen bringen.
Sobald das Wasser kochen sollte, die Teigwaren zugeben.
Die Linguine in 8 – 10 Minuten bissfest (al dente) kochen.

Dem Pesto 2 EL Kochwasser zufügen.
Die Linguini in einem Küchensieb abgießen und kurz abtropfen lassen.

Die Nudeln tropfnass in eine Schüssel geben und mit dem Pesto gut vermengen.
Abschmecken und eventuell nachwürzen.

Eventuell mit Zitronensaft nachsäuern.

[Zurück zu den Italienischen Rezepten](#)

[Zurück zu den Nudelrezepten](#)