

LINGUINE MIT MARONEN PESTO

LINGUINE MIT MARONEN PESTO

Ich denke viele haben den großen Dishstorm mitverfolgt, der vor einigen Tagen über die Facebookseite eines großen Pastaherstellers herein gebrochen ist. Und wer ihn verpasst hat kann ja beim [Stern](#) nochmal nachlesen wie es dazu kam.

Was daraus resultiert ist, ist die Lust auf neue Pesto-Rezepte. Denn ehrlich, ein Pesto selber zu machen ist so einfach und man hat so vielseitige Möglichkeiten. Selbst die Frage wie man es anschließend isst hat nicht nur „Pasta“ als Antwort. [Küchenchaotin Mia](#) hat deshalb den [Pestostorm](#) ins Leben gerufen und für den gibt es jetzt dieses Maronen Pesto. Mit leckeren Linguine ist es schnell gemacht – und ob es schmeckt? Wir hatten keine Reste!



Zutaten für 2-3 Personen:

200g Maronen, vakuumiert, verzehrfertig

2 Schalotten

2 Knoblauchzehen

60g Parmesankäse

50ml Olivenöl

1/2 Bund Petersilie

Pfeffer & Salz

150g Linguine

Zubereitung:

Für die Pasta einen Topf Salzwasser zum Kochen bringen. Sobald das Wasser kocht die Linguine hinein geben. Nebenbei die Maronen, den geschälten Knoblauch, die geschälten und grob gewürfelten Schalotten, den geriebenen Parmesan, die grob gehackte Petersilie und das Olivenöl in den Standmixer geben.



Wenn die Pasta fast fertig ist eine Kelle vom Nudelwasser zufügen. So spare ich einiges an Öl und das Pesto schmeckt trotzdem großartig. Alles zu einem glatten und dicken Pesto mixen und mit Pfeffer und Salz abschmecken. Die Maronen geben dem Pesto eine nussige, leicht süßliche Note.



Die Pasta abgießen und zurück in den Topf geben. Das Pesto zufügen und alles miteinander vermengen.

Sofort servieren und restlos verputzen.



Mit dabei beim Blog-Event:

