

Fessie fa il Pesto.

Das ist italienisch und heißt: Fessie macht Pesto. Pesto ist nämlich eine italienische Nudelsoße. Sie wird kalt über die frisch gekochten Nudeln gegeben. Fessie liebt Spaghetti! Und deshalb zeigt er euch hier, wie man dafür tolles Pesto zubereiten kann.



Hier sind die Zutaten:



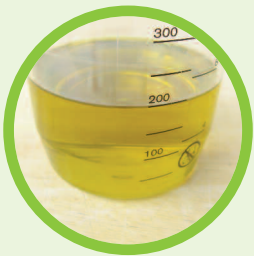
75 Gramm frische Basilikumblätter



1/2 Teelöffel Salz



2 Esslöffel Pinienkerne



200 ml gutes Olivenöl



1 Knoblauchzehe



2 Esslöffel frisch geriebener Parmesankäse

Echte Italiener zerreiben dann alles in einem Mörser. Das ist eine schwere Schale, in der man die Zutaten mit einem dicken Stab zerkleinert.



Wir machen es uns etwas einfacher. Wir nehmen eine **große Schüssel**. Dort geben wir nach und nach **alle Zutaten** hinzu – außer dem **Parmesan**. Dabei werden sie mit einem Pürierstab durchgemixt.

Achtung! Das kann mächtig spritzen! Zieht lieber eine Schürze an. Sonst hat euer weißes T-Shirt am Ende grüne Punkte. Für die meisten Pürierstäbe gibt es auch einen Deckel. Der ist hier wichtig.

Zum Schluss rührt ihr den **Parmesan** hinein – schon ist das Pesto fertig! Es lässt sich im Kühlschrank etwa 2 Wochen lang aufheben.



Jetzt müsst ihr nur noch eure **Spaghetti** nach Anleitung auf der Packung kochen und dann:

„**Buon appetito**“, wie der Italiener sagt.



Übrigens: Statt Basilikum könnt ihr auch eingelegte, getrocknete Tomaten nehmen! Dann wird das Pesto rot und schmeckt fruchtiger.