

Spaghetti mit Suppenbund-Gemüse und Pesto

Zutaten für das Pesto (für 4 Personen):

- 2 Bund Basilikum
- alternativ: Topf-Basilikum
- 3 Zehen Knoblauch
- 100 g Parmesan
- 50 g Pinienkerne
- 1 Prise Salz

Zuerst das Pesto zubereiten. Dafür den Parmesan reiben und den Knoblauch schälen und in grobe Stücke teilen. Die Basilikumblätter von den Stielen zupfen. Das Pesto bevorzugt im Mörser zubereiten. Die Aromen kommen so besser zur Geltung. Dafür eignet sich am besten ein Mörser aus Stein mit einem schweren Stößel. Die Zubereitung braucht aber Zeit und Kraft. Schneller geht es mit einem Pürierstab, Standmixer oder Zerkleinerer.

Zunächst den Knoblauch mit etwas Olivenöl im Mörser zerreiben. Nach und nach Pinienkerne und Basilikumblätter hinzufügen. Dabei immer etwas mehr Öl dazugeben. Zum Schluss den geriebenen Parmesan untermengen und alles leicht salzen. Bei der Zubereitung in einer Küchenmaschine Knoblauch, Basilikum und Pinienkerne mit etwas Öl aufmixen. Dann den Parmesan dazugeben. Nach und nach Olivenöl hinzufügen, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist.

Zutaten für die Spaghetti:

- 500 g Spaghetti
- 0,2 mittelgroße Sellerieknolle
- 3 Stangen Staudensellerie
- 2 Möhren
- 2 Petersilienwurzeln
- 1 Stange Lauch
- 2 Schalotten
- 250 ml Gemüsebrühe
- Salz
- Pfeffer
- Zucker
- Olivenöl

Gemüse und Schalotten säubern, gegebenenfalls schälen und in feine, längliche Stifte schneiden. Olivenöl in einer großen Pfanne erhitzen und das vorbereitete Gemüse und die Schalotten darin anschwitzen. Dabei leicht zuckern und salzen. Brühe hinzufügen und alles wenige Minuten bissfest schmoren. Nochmals mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Parallel die Spaghetti in reichlich Salzwasser kochen. Tropfnass in die Pfanne geben und mit dem Gemüse vermengen. Zum Schluss 1 Handvoll Parmesan untermengen. Spaghetti auf Teller geben. Darauf je 1 Löffel Pesto setzen und alles mit gemörsertem Pfeffer bestreuen und mit etwas Olivenöl beträufeln.

Sendung/Quelle: DAS!

Sendetermin: 10.11.2023

Koch/Köchin: Rainer Sass

Weitere Rezepte und Tipps auf: www.ndr.de/kochen