

Penne tökmagos pesztóval



Hozzávalók:

15 dkg tisztított tökmag, 1 csokor friss bazsalikom (a fele petrezselyem is lehet), 2 gerezd fokhagyma, 0,75 dl olaj (lehetőleg tökmagolaj), só, őrölt fekete bors, pár csepp citromlé, 3 evőkanál reszelt parmezán, 35-40 dkg penne tészta

1. A tökmagot egy serpenyőben szárazon - hozzáadott zsiradék nélkül - megpirítjuk, hűlni hagyjuk.
2. A száráról lecsípkedett bazsalikom leveleket a tökmaggal együtt nagyon apra vágjuk - ezt gyorsvágógépben a legegyszerűbb, egy kevés olaj hozzáadásával -, majd a pépesre zúzott fokhagymával és az olajjal összekeverjük. Megsózzuk, megborsozzuk, a citromlével pikánsra ízesítjük, végül belekeverjük a sajtot is.
3. A tésztát az előírásoknak megfelelően enyhén sózott vízben kifőzzük, leszűrjük. Visszaöntjük a lábasába, a pesztót rákanalazzuk, alaposan összeforgatva, forróon tálaljuk.

4 főre

Elkészítési idő: 35 perc

Egy adag: 793 kcal