



# Rezept

## fettuccine alla salvia mit Pinienkernen (Rezept für 3 - 4 Personen)

### Zutaten

- ◆ 250g fettuccine alla salvia
- ◆ 100g geriebener Parmesan
- ◆ 50g Pinienkernen
- ◆ 2 Knoblauchzehe
- ◆ Olivenöl "Oro d'Irpinina"
- ◆ Basilikum
- ◆ gehackte schwarze Oliven
- ◆ Salz und Pfeffer



### Zubereitung

In einem Mixer 25g Pinienkernen, Basilikum und Knoblauchzehen geschält Mixen eine Prise Salz und die Hälfte des Käses dazugeben und weiter mixen. Mit dem Olivenöl verfeinern bis die Sauce dick und glatt ist.

Die fettuccine alla salvia „al dente“ kochen. Vermischen Sie die Pasta mit der Sauce in der Pfanne für ein paar Minuten. Fügen Sie den restlichen Käse und die Pinienkernen hinzu. Mit schwarzen Oliven servieren.