

Broccolipesto Pasta Aubila von KücheAubila

Mengen für 20 Personen

1.2 kg Broccoli	Broccoli schneiden, in kochendes salzwasser werfen und gar kochen, abseihen und mit kaltem wasser abspülen
300 g Parmesan	
150 g Pinienkerne	
3 dl Olivenöl	
1.5 dl Zitronensaft	
2.0 Prise Salz	
2.0 g Pfeffer	alles zusammen zu einer glatten masse mixen
3.0 kg Penne	Pasta aldente kochen, Beim Abgießen ein halbes Glas Nudelkochwasser entnehmen und die Nudeln absieben. Dann zurück mit der Pasta in den Topf. Nach und nach Pesto hinzufügen, bis man seine eigene perfekte Pasta-Pesto-Ratio erreicht hat und etwas vom zurückbehaltenen Nudelwasser einmischen, das lockert und bindet das ganze etwas.