



**KOCHMOMENTE**

DEINE KOCHSCHULE.

## Rezept TELEGRAPH #55

Rezept für 4 Personen

### **Zutaten:**

80 g Pistazienkerne (grün, ungesalzen), 50 g Basilikum, 1 Knoblauchzehe  
30 g italienischer Hartkäse (z. B. Pecorino), 100 ml Olivenöl  
Salz & Pfeffer, 250g Rigatoni, 2 Burrata

### **Zubereitung:**

Pistazien in einer Pfanne ohne Fett rösten und auf einem Teller abkühlen lassen. 1 Ei für die Garnitur beiseitestellen. Basilikumblätter von den Stielen abzupfen. Hartkäse fein reiben. Pistazien, Basilikum, Knoblauch und Olivenöl fein pürieren, anschließend geriebenen Käse unterheben. Pesto mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Rigatoni in reichlich kochendem Salzwasser nach Packungsanweisung bissfest garen. Vor dem Abgießen 4 Ei Kochwasser abnehmen, beiseitestellen. Nudeln in ein Sieb abgießen. Pistazien-Pesto und Kochwasser in einer Pfanne erhitzen, Rigatoni zugeben und kurz durchschwenken.

Rigatoni mit Pistazienpesto auf vorgewärmten Tellern anrichten, Burrata in kleine Stücke teilen und darübergerben. Mit restlichen Pistazien und restlichen Basilikumblättern bestreuen und servieren.

Guten Appetit