



## Pesto geht auch ohne Basilikum

Aktive Zeit



Gesamtzeit



---

100 g **Jungspinat**

1/2 Bund **Pfefferminze, Blättchen abgezupft**

1 **Knoblauchzehe, grob gehackt**

30 g **geriebener Sbrinz**

30 g **Pinienkerne, geröstet**

1 dl **Olivenöl**

**Salz, Pfeffer**

500 g **Orecchiette**

**Salzwasser, siedend**

4 EL **Paniermehl**

**Salz, Pfeffer**

1 EL **Butter**



Orecchiette im siedenden Salzwasser al dente garen, abgiessen und dabei ca. 1 dl Kochwasser auffangen, beiseitestellen. Orecchiette warm stellen.



Vom Jungspinat einige Blätter beiseitelegen, Rest mit allen Zutaten bis und mit Pfeffer fein pürieren, dabei je nach Bedarf etwas beiseitegestelltes Kochwasser beigeben, so dass ein dickflüssiger Pesto entsteht.

---



Paniermehl in der heissen Butter unter Rühren 3–5 Minuten knusprig braten, würzen.

---



Orecchiette mit Pesto, beiseitegelegten Spinatblättern und restlichem Kochwasser mischen. Pasta anrichten, mit Brösmeli bestreuen.

Mit Pinienkernen garnieren.