



## testaroli mit pesto (ohne knoblauch)

Zutaten für 2 bis 3 Personen:

Für die Testaroli:

400 g Mehl Type 405

60 cl Wasser

Eine Prise Salz

Für das Pesto:

4 Esslöffel Huile d'olive de Provence g.U.

1 Bund Basilikum

4 Esslöffel Pinienkerne

2 Esslöffel Parmesan

1 Esslöffel Pecorino

1 Zitronenschale

Salz



Zubereitung: 25 Min.  
Garzeit: 20 Min.

Mehl mit einer Prise Salz in eine Schüssel geben und nach und nach das Wasser hinzufügen. Achten Sie darauf, dass Sie mit dem Schneebesen rühren, damit keine Klumpen entstehen.

Eine beschichtete Pfanne mit einem Durchmesser von 20 cm erhitzen, leicht mit Olivenöl einfetten und, wenn sie heiß ist, etwa zwei Kellen Teig hineingeben. Sie sollten eine Art Pfannkuchen von ca. 3-4 mm Dicke formen.

Bei mittlerer Hitze etwa 3 bis 4 Minuten backen, bis die Teigscheibe für die Testaroli fest geworden ist. Vorsichtig wenden und noch einige Minuten goldbraun backen lassen. Den gegarten Teig aus der Pfanne nehmen, auf ein Schneidebrett legen und abkühlen lassen. Diesen Vorgang wiederholen, bis der gesamte Teig für die Testaroli fertig ist.

In der Zwischenzeit die Pinienkerne in einer Pfanne ohne Öl leicht rösten. Basilikum fein hacken, Pinienkerne dazugeben, dann Parmesan, Zitronenschale, Salz und Pfeffer. Nach und nach das Olivenöl unterrühren.

Reichlich Wasser in einem Topf erhitzen.

Die Teigscheiben in ca. 5 cm breite Rauten schneiden. Sobald das Wasser kocht, dieses salzen und die Testaroli darin 2 bis 3 Minuten lang kochen. Testaroli abtropfen lassen und das Pesto unterrühren. Sofort servieren.