

Spagetti tökmaolaj pestovak



Főétel

Receptforma



30 Percek

Elkészítés



Könnyű

Nehézség



Hozzávalók 4 személyre

Spagetti

Tökmagolaj pesto:

4 Ek stájer tökmag

50 g keménysajt

125 ml védett stájer tökmaolaj

2 gerezd fokhagyma

Só, bors

Fűszer ízlés szerint

Elkészítés

A tökmaolaj pestohoz a tökmagokat és a fokhagymát kicsire vágni, a keménysajtot lereszelni és a tökmaolajjal együtt egy pürészerű masszává keverni. A spagettit al dente főzni, leszűrni, a tökmaolaj pestoval egy forró tálba önteni és azonnal tálalni.

Tipp: A hűtőszekrényben a tökmaolajpesto több hétig eláll, ha a felszín mindig elegendő tökmaolajjal fedett. Akinek a tökmaolaj íz még túl intenzív, akkor az olaj egy része napraforgó olajjal, vagy a tökma rész mandulával és fenyőmaggal is helyettesíthető.

Szerző megjelölésével: **Gemeinschaft Steirisches Kürbiskernöl g.g.A.** / Foto: Melbinger