

# Spaghetti mit Majoran-Baumnusspesto

## Zubereitung Pesto

- 1 Knoblauchzehe
- 50 g Baumnüsse
- 1 El frische Majoranblätter
- 1 dl kalt gepresstes Olivenöl
- Meersalz und weisser Pfeffer aus der Mühle

Alles zusammen im Mixer pürieren, mit Meersalz und Weissm Pfeffer abschmecken und leicht erwärmen.

## Zubereitung Spaghetti

- 500 g Spaghetti
- 5 l Wasser
- 50 g Salz

Die Spaghetti im Salzwasser al dente kochen und in ein Sieb abschütten.

- Pfeffer aus der Mühle
- Frisch geriebener Muskatnuss

Die Spaghetti mit dem Pesto vermischen und mit Muskat und Pfeffer abschmecken.

## Anrichten

- 50 g geriebener Parmesan oder Pecorino
- 4 Majoranzweige

In vorgewärmte Pastateller anrichten und geriebenen Pecorino oder Parmesan separat dazu servieren. Und mit Majoranzweigen ausgarnieren.