

# ***Pasta mit Pistazien und Käsesauce***



## **Zutaten: für 4 Personen**

1 Bund Basilikum  
150 ml Crème fraîche  
40g Gorgonzola  
40g Parmesan  
40g Pistazienkerne (ohne Schale, ungesalzen)  
Salz und Pfeffer aus der Mühle  
400g Fettuccine oder  
4 Portionen selbstgemachte Pasta

## **Zubereitung:**

- Parallel zur Zubereitung der Sauce Nudelwasser zum Kochen bringen und die Pasta darin al dente garen.
- Die Crème fraîche in einen Topf (der nachher auch die Paster mit fassen sollte) geben und langsam erhitzen.
- Den Gorgonzola dazugeben und mit schmelzen.
- Den Parmesan reiben und dazu geben.
- Bei geringer Hitze leicht köcheln lassen, bis die Sauce dickflüssig geworden ist.
- Währenddessen die Pistazien bis auf einige zur Dekoration fein hacken.
- Das Basilikum waschen, vier kleine Garnituren beiseitelegen und den Rest mit den Stielen zusammen fein hacken.
- Wenn die Paster gar ist, das gehackte Basilikum und die Pistazienkerne mit in die Käsesauce mischen.
- Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- Dann die Paster abgießen und zur Käsesauce geben.
- Die Pasta auf Teller verteilen und mit den restlichen Pistazien und den restlichen Basilikum garnieren und servieren.