

# Nudeln Rezepte

## Schweinekotelett An Pestonudeln

Anzahl: 2 Portionen

Gattung: Nudel, Schwein

---

150 g	Schweinekotelett	Salz, Pfeffer
1	Basilikum, rot	Butter
100 g	Pinienkerne, gemahlen	Mehl
100 g	Walnüsse, gemahlen	Milch
4	Möhren	Muskat
200 ml	Sahne	Knoblauch
3	Kartoffeln	Olivenöl
1	Nudeln, bunt	Zucker

---

**Zubereitung:** Das Schweinekotelett würzen, mehlieren und in Olivenöl anbraten. Die Nudeln in Salzwasser und Olivenöl al dente kochen und abgießen.

Den roten Basilikum, Olivenöl, Knoblauch, Salz, Pfeffer, Walnuss- und Pinienkerne mixen und als Pesto über die Nudeln geben. In Scheiben geschnittene Möhren in Butter, Zucker, Salz und Sahne einkochen.

Die geschälten Kartoffeln in Scheiben schneiden, im Salzwasserbad garen, zu Püree zerstampfen und mit Milch und Muskat verfeinern.