

Nudeln Rezepte

Vollkornnudeln Pesto

Anzahl: 4 Portionen

Gattung: Teigwaren, Mehlspeisen, Nudeln

4	Liter	Wasser	1	Essl.	Walnusskerne
1	Essl.	Öl	75	g	geriebener Parmesan
400	g	Vollkornnudeln	150	Kubikzentimeter	Olivenöl
1	Bund	Basilikum	2		Pr. weißer Pfeffer
2		Knoblauchzehen			

Eine Schüssel und 4 Teller vorwärmen.

Das Wasser mit 1 Tl. Salz und dem Öl zum Kochen bringen und die Nudeln darin "al dente" garen.

Inzwischen für die Sauce das Basilikum waschen, trocken tupfen, von den Stielen befreien und klein schneiden. Die Knoblauch fein hacken. Die Nüsse mahlen.

Das Basilikum, den Knoblauch, den Käse und die Nüsse in eine hohe Rührschüssel geben und verrühren. Nun mit den Quirlen des Handrührgerätes weiter arbeiten. Das Öl in einem dünnen Strahl zufließen lassen, bis eine Paste entsteht. Das Pesto mit Pfeffer und Salz abschmecken. Die Nudeln in ein Sieb gießen und trocken schütteln. D

ann sofort mit dem Pesto vermengen und in der vorgewärmten Schüssel servieren.