

Vegetarische Rezepte

Nudeln in Walnusspesto

Anzahl: 4 Portionen

Gattung: Teigwaren, Basilikum, Nudeln, Sauce, Vegetarisch, Walnuss

175 g	Walnusskerne	75 g	geriebener Parmesan
1	Knoblauchzehe		Salz
40 g	Butter		Pfeffer
2	Essl. Olivenöl	10	Basilikumblätter
400 g	Nudeln		

Von den Walnusskernen einige zum Garnieren zurückbehalten, den Rest in der Küchenmaschine fein zermahlen. Knoblauchzehe schälen und in feine Scheiben schneiden.

Nudeln in Salzwasser al dente garen. Butter und Öl in einer Pfanne zerlassen und die gemahlene Nüsse und den Knoblauch darin unter ständigem Rühren ca. 3-4 Minuten anrösten.

Die Hälfte des Parmesans mit 2-3 EL Wasser verrühren und unter die abgeseihten warm gehaltenen Nudeln und die Nussbutter ziehen.

Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Basilikumblätter waschen und trocken tupfen. Die Nudeln auf vorgewärmte Teller geben und mit Walnüssen und Basilikumblättern garnieren.

Den restlichen Parmesan dazu reichen.