Rezept

Möhrennudeln mit Feta-Pesto

Ein Rezept von Möhrennudeln mit Feta-Pesto, am 29.04.2024

Zutaten

Für das Pesto:

- **1-2** Knoblauchzehen
- **100 g** Mandeln
- **120 ml** gutes Olivenöl
- **150 g** Schafkäse (Feta)
- **1** großes Bund glatte Petersilie
- **2 TL** Pimentón de la vera
- **2 EL** Zitronensaft
- schwarzer Pfeffer

Außerdem:

- Salz
- **300 g** Möhren
- **400 g** Nudeln (z.B. Linguine)

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Portionen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 880 kcal

Zubereitung

1. Für das Pesto den Knoblauch schälen. Die Petersilie waschen, trocken schütteln, die Blättchen abstreifen und die Stängel grob hacken. Den Knoblauch, die Petersilienblätter und -stängel, die Mandeln und das Paprikapulver im Blitzhacker zu einer groben Paste mixen.

2. Das Olivenöl und den Zitronensaft nach und nach untermixen. Die Mischung in eine Schüssel umfüllen. 100 g Schafskäse zerkrümeln, untermischen und das Pesto mit Salz und Pfeffer abschmecken.

3. Für die Nudeln in einem großen Topf reichlich Salzwasser aufkochen lassen. Die Möhren putzen, schälen und grob raspeln.

4. Die Nudeln im kochenden Salzwasser nach Packungsanweisung bissfest kochen, dabei 30 Sek. vor Ende der Garzeit die Möhren mit ins Kochwasser geben. Alles einmal aufkochen, in ein Sieb abgießen und abtropfen lassen. Nudeln und Möhren zurück in den Topf geben, mit zwei Dritteln des Pestos mischen und kurz unter Rühren erwärmen. Auf Teller verteilen, das übrige Pesto daraufgeben und den übrigen Schafskäse darüberkrümeln. Gleich servieren.