

Rezept

Grüne Nudeln mit Ingwer-Limetten-Pesto

Ein Rezept von Grüne Nudeln mit Ingwer-Limetten-Pesto, am 30.04.2025

Zutaten

100 g Zuckerschoten	1 Stück frischer Ingwer (ca. 4 cm)
1 Knoblauchzehe	2 Zweige Rosmarin
50 g Parmesan (am Stück)	50 g Walnusskerne
2 EL Limettensaft	6 EL Olivenöl
Salz	Pfeffer
200 g grüne Tagliatelle	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 920 kcal

Zubereitung

1. Die Zuckerschoten waschen. Mit einem kleinen Messer die Spitzen abschneiden und dabei entlang der Kanten eventuell vorhandene Fäden abziehen. Dann die Schoten schräg halbieren.

2. Ingwer schälen und klein schneiden. Knoblauch schälen und halbieren, ggf. den grünen Trieb entfernen. Knoblauch ebenfalls klein schneiden. Rosmarin waschen und trocken schütteln, die Nadeln abzupfen und grob hacken. Den Parmesan auf der Küchenreibe fein reiben. Die Hälfte der Walnüsse mit Ingwer, Knoblauch, Rosmarin, Limettensaft und Olivenöl in einem hohen Gefäß mit dem Pürierstab pürieren. Die Hälfte des Parmesans unterrühren, salzen und pfeffern.

3. In einem Topf 2 l Wasser aufkochen lassen, 2 TL Salz, die Nudeln und die Zuckerschoten hineingeben, einmal umrühren und Nudeln und Zuckerschoten in ca. 5 Min. bissfest garen, dabei die Packungsangabe der Nudeln beachten.

4. Übrige Walnüsse hacken. Eine Schüssel zum Vorwärmen mit heißem Wasser ausspülen. Pesto und 2 - 3 EL Nudelkochwasser darin verrühren. Nudeln samt Zuckerschoten in ein Sieb abgießen, sofort dazugeben und sorgfältig mit dem Pesto mischen. In zwei tiefe Teller verteilen, gehackte Walnüsse und übrigen Parmesan darüberstreuen.