

Rezept

Kurkumanudeln mit Pistazienpesto

Ein Rezept von Kurkumanudeln mit Pistazienpesto, am 18.12.2025

Zutaten

Für die Kurkumanudeln:

360 g	Weizenmehl	1 TL	Salz
1 EL	gemahlenes Kurkuma	1 EL	Olivenöl

Für das Pistazienpesto:

50 g	Pistazien	1	Bio-Zitrone
1	Knoblauchzehe	1/2 Bund	Basilikum
1/2 Bund	Petersilie	50 g	Parmesan
120 ml	Olivenöl		Salz
	Pfeffer		

Außerdem:

Mehl für die Arbeitsfläche

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 790 kcal, 46 g F, 21 g EW, 72 g KH

Zubereitung

1. Für die Nudeln Mehl und Salz vermischen. Kurkuma, Olivenöl und 220 ml Wasser verquirlen und unter die Mehlmischung rühren. Alles mit den Händen zu einem glatten Teig verarbeiten (Einmalhandschuhe tragen). In Folie gewickelt 10 Min. kühl stellen.
2. Inzwischen für das Pesto Pistazien in einer Pfanne ohne Fett anrösten. Beiseitestellen und abkühlen lassen. Zitrone heiß abspülen und ½ TL Schale abreiben. Knoblauchzehe schälen. Kräuter waschen und trocken schütteln. Parmesan reiben. In einem Blender oder Blitzhacker Knoblauch, Kräuter und Pistazien fein mixen. Olivenöl in einem dünnen Strahl dazugießen, bis das Pesto die gewünschte Konsistenz hat. Parmesan und Zitronenschale unterrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
3. Den Nudelteig halbieren und jede Hälfte auf einer bemehlten Arbeitsfläche dünn zu einem Rechteck ausrollen. Mit etwas Mehl bestäuben und locker einrollen. Mit einem scharfen Messer Bandnudeln schneiden. Alternativ den Teig mit einer Nudelmaschine zu Bandnudeln verarbeiten. Reichlich Salzwasser zum Kochen bringen. Nudeln je nach Teigdicke in 1-3 Min. bissfest kochen. Abgießen und abtropfen lassen. Mit dem Pistazienpesto vermischen und nach Belieben mit frisch geriebenem Parmesan bestreuen.