

Rezept

Pasta mit Walnuss-Pesto

Ein Rezept von Pasta mit Walnuss-Pesto, am 25.05.2024

Zutaten

je 1 Bund Petersilie und Basilikum	1 Knoblauchzehe
1/2 Zitrone	1 Stück Parmesan (ca. 30 g)
Salz	200 g Spaghetti
50 g Walnusskerne	2 EL Walnuss- oder Olivenöl
frisch gemahlener Pfeffer	Parmesan zum Bestreuen (nach Belieben)

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 685 kcal

Zubereitung

1. Die Petersilie und das Basilikum waschen und trocken schütteln, die Blätter abzupfen. Den Knoblauch schälen und etwas zerkleinern. Die Zitronenhälfte heiß waschen, abtrocknen und ca. ½ TL Schale fein abreiben. Den Parmesan reiben.
2. In einem Topf zugedeckt 2 l Wasser zum Kochen bringen, 2 TL Salz hinzufügen und die Spaghetti darin in ca. 10 Min. bissfest kochen.
3. Inzwischen Petersilie, Basilikum, Knoblauch und Zitronenschale mit den Walnusskernen und dem Öl in einen hohen Rührbecher geben und mit dem Pürierstab mittelfein pürieren. Die Masse soll nicht ganz glatt sein, man soll noch Nussstückchen oder Kräuterblättchen herausschmecken. Den Parmesan unterrühren und das Pesto mit Salz, Pfeffer und 1 Spritzer Zitronensaft würzig abschmecken. Eine Servierschüssel heiß ausspülen. Das Pesto hineingeben, 4 EL Nudelkochwasser dazugeben und unterrühren.
4. Die Spaghetti in ein Sieb abgießen, sofort in die Schüssel geben und sorgfältig mit dem Pesto vermengen. Auf zwei Teller verteilen und vor dem Servieren nach Belieben mit Parmesan bestreuen.