

## Rezept

# Penne mit Petersilienpesto

Ein Rezept von Penne mit Petersilienpesto, am 13.12.2025

## Zutaten

<b>200 g</b>	Penne		Salz
<b>1</b>	Knoblauchzehe	<b>1 Bund</b>	Petersilie
<b>1/2 Bund</b>	Minze	<b>50 g</b>	Walnusskerne
<b>40 g</b>	alter Gouda (ersatzweise Parmesan)	<b>180 ml</b>	Olivenöl
	Pfeffer		Zucker
<b>1 TL</b>	Zitronensaft		

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 615 kcal

## Zubereitung

1. Penne nach Packungsanweisung in Salzwasser bissfest garen, in ein Sieb abgießen und nur leicht abtropfen lassen. Gleich zurück in den Topf geben, damit ein bisschen Nudelwasser erhalten bleibt: So verbinden sich Nudeln und Pesto später besser.
2. Während die Nudeln kochen, den Knoblauch schälen und halbieren. Petersilie und Minze waschen, trocken tupfen und die Blätter abzupfen. Die Walnüsse in einer Pfanne ohne Fett leicht rösten, bis sie duften, vom Herd nehmen und abkühlen lassen. Den Gouda grob reiben.
3. Die Nüsse grob hacken. Mit Kräutern, Knoblauch, Käse und Öl in einen hohen Rührbecher geben und mit dem Pürierstab fein pürieren. Das Pesto mit Salz, Pfeffer, 1 Prise Zucker und dem Zitronensaft würzen. 4 - 6 EL Pesto zu den Nudeln in den Topf geben und gut untermischen. Das übrige Pesto in ein Schraubglas füllen und mit etwas Olivenöl bedecken. Es hält sich im Kühlschrank mehrere Wochen und beglückt nochmals 4 - 6 Nudelesser.