

Rezept

Pesto-Linsen-Sauce

Ein Rezept von Pesto-Linsen-Sauce, am 07.11.2024

Zutaten

100 g Linsen (Beluga-, Champagner- oder Du-Puy-Linsen)	Salz
1 Knoblauchzehe	1 Bund glatte Petersilie
70 ml Walnuss- oder Olivenöl	10 Cocktailtomaten
3-4 EL Zitronensaft	150 g Pesto alla genovese (Fertigprodukt aus dem Glas)
40 g Parmesan am Stück	Pfeffer

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 3-4 Personen: | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 420 kcal

Zubereitung

1. Die Linsen nach Packungsanweisung in kochendem Salzwasser garen. In ein Sieb abgießen, kalt abspülen und abtropfen lassen.

2. Die Petersilie waschen und trockenschütteln, die Blätter von den Stielen zupfen. Den Knoblauch schälen und grob hacken. Die Tomaten waschen und halbieren.

3. Die Petersilie und den Knoblauch mit dem Öl, dem Pesto und 3 EL Zitronensaft pürieren. Mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken. Die Tomaten und die Linsen unterrühren. Beim Servieren den Parmesan frisch über Nudeln und die Sauce hobeln.