

Rezept

# Pinienkern-Pfeffer-Nudeln

Ein Rezept von Pinienkern-Pfeffer-Nudeln, am 23.04.2024

## Zutaten

<b>300 g</b> Spaghetti, Linguine oder Trenette	Salz
<b>2 EL</b> Pinienkerne	<b>1 EL</b> eingelegte grüne oder rosa Pfefferkörner (aus dem Glas)
<b>4 EL</b> Olivenöl	<b>2 EL</b> Zitronensaft

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 400 kcal

## Zubereitung

1. Für die Nudeln in einem großen Topf reichlich Wasser zum Kochen bringen und salzen. Die Nudeln darin nach Packungsanweisung bissfest garen.

---

2. Inzwischen die Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett bei mittlerer Hitze goldbraun rösten und mit den Pfefferkörnern grob hacken. Beides mit Olivenöl und Zitronensaft mischen, salzen. Eine große Schüssel zum Vorwärmen mit heißem Wasser füllen.

---

3. Nudeln in ein Sieb abgießen. Wasser aus der Schüssel schütten und Nudeln samt vorbereiteten Zutaten hineingeben, gut mischen. Mit Salz abschmecken und sofort servieren.