

Rezept

Zucchininudeln mit Rucola-Pesto

Ein Rezept von Zucchininudeln mit Rucola-Pesto, am 09.06.2023

Zutaten

4 Zucchini	Salz
5 - 6 EL Olivenöl	50 g Mandeln
1 Knoblauchzehe	125 g Rucola
2 Stängel Basilikum	2 EL Zitronensaft
3 EL frisch geriebener Parmesan	Pfeffer

Außerdem:

Spiralschneider

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion**
Ca. 490 kcal, 46 g F, 12 g EW, 6 g KH

Zubereitung

1. Die Zucchini waschen, putzen und mit dem Spiralschneider in dünne Spiralen schneiden. Dabei am besten zwischendurch einmal durchschneiden, damit die »Nudeln« nicht zu lang werden. Zucchininudeln mit 2 Prisen Salz und 1 EL Öl mischen, kurz durchkneten und in ein Sieb geben. Die Nudeln 10 Min. ziehen und abtropfen lassen.
2. Währenddessen Mandeln in einer Pfanne rösten, bis sie duften, dann abkühlen lassen. Knoblauch schälen und grob hacken. Rucola verlesen, waschen und trocken schleudern, grobe Stängel abzupfen, die Blätter etwas kleiner schneiden. Die Basilikumblättchen von den Stängeln zupfen und hacken.
3. Ein paar Rucolablätter beiseitelegen, den Rest mit Knoblauch, Mandeln, Basilikum und Zitronensaft im Blitzhacker oder in der Küchenmaschine fein pürieren, dabei nach und nach das übrige Öl dazugeben. Parmesan unter das Pesto rühren, mit Salz und Pfeffer würzen.
4. Die Zucchininudeln mit dem Pesto und den beiseitegelegten Rucolablättern mischen und nochmals mit Pfeffer übermahlen.