

Walnusspesto



Zubereitungszeit: 15 Min.



Zutaten:

nach Belieben Walnussöl
100 g Walnüsse
nach Belieben Pinienkern(e)
100 g Parmesan
nach Belieben Olivenöl
nach Belieben Basilikum
Petersilie, glatt
1-2 Knoblauchzehe(n)
Salz & Pfeffer



AMT Bratpfanne
mittelhoch aus Aluguss



Rösle Spargel- und
Pastatopf ELEGANCE



Continenta
Pfannenwender aus
Olivenholz



Boska Mörser Manhattan



Rösle Spaghettizange



AdHoc Doppelmühle
Duomill für Pfeffer und
Salz in Holz



Continenta Schneidebrett
aus Gummibaum
Stirnholz mit 3
Schubladen

1

Die Pasta nach Packungsanleitung in einem großen Topf kochen. Wer sich an selbstgemachter Pasta probieren möchte, schaut einfach mal beim Tipp.

2

Die Walnüsse und wer mag auch Pinienkerne in einer Pfanne leicht anrösten. Das sorgt für einen intensiveren Geschmack.

3

Sie können das Pesto im Mörser oder mit dem Pürierstab herstellen. Dafür die angerösteten Nüsse mit einem guten Olivenöl, dem geschälten Knoblauch sowie dem Käse zusammen in ein geeignetes Gefäß geben und zerkleinern.

4

Anschließend den Bund Petersilie und/oder Basilikum vom Stiel lösen und mit unter die Masse geben. Ebenfalls etwas zerkleinern.

5

Mit Salz und Pfeffer sowie Walnussöl abschmecken. Die Nudeln abgießen und zusammen servieren.

Wer seine Nudeln selbst zubereitet, benötigt 300 Gramm italienisches '00'-Mehl, 3 Eier und 1 EL Olivenöl. Alles zu einem glatten, geschmeidigem Teig kneten und für eine Stunde kaltstellen. Anschließend den Teig durch die Nudelmaschine drehen.

Wer das Pesto vegan mag, ersetzt den Parmesan durch 2-3 EL Hefeflocken.