

Pasta mit Feldsalat-Pesto

Zutaten:

300 g Feldsalat
60 g Pinienkerne
100 g Parmesan
1 Knoblauchzehe
ca. 150 ml Olivenöl
500g Pasta nach Wahl
Salz und Pfeffer

Zubereitung:

Feldsalat putzen, waschen und trocken schleudern. Die Pinienkerne in einer Pfanne ohne Öl rösten und dann zur Seite stellen. Den Parmesan reiben und die Knoblauchzehe abziehen und klein schneiden. Nun Feldsalat, Pinienkerne, Parmesan, Knoblauch und Olivenöl in einen hohen Messbecher geben und mit einem Pürierstab fein pürieren. Falls die Konsistenz zu fest sein sollte, noch mehr Olivenöl dazugeben. Nach Belieben mit Pfeffer abschmecken.

Einen großen Topf mit Wasser zum Kochen bringen. Salz und Pasta ins Wasser geben und bissfest garen.

Nun die Pasta abgießen und mit dem Pesto verrühren. Auf tiefe Teller verteilen und ggf. noch etwas Parmesan darüber hobeln.

Tipp:

Die Pinienkerne können auch durch günstigere Alternativen wie Cashewkerne, Haselnuskerne oder Walnüsse ausgetauscht werden. Ebenso kann der Parmesan durch andere Hartkäse-Sorten ausgetauscht werden.

Für Veganer: Sie können den Parmesan weglassen und nach Belieben mehr Pinienkerne oder Nüsse dazugeben.