

Rucola-Pesto

Zutaten für ca. 250g Nudeln

- 100g Rucola
- 25g Walnüsse oder Pininekerne
- 2 Knoblauchzehen
- 5 EL Olivenöl
- 50g Parmesan
- Salz, Pfeffer
- Nudelwasser (ca. 100ml oder eine Schöpfkelle voll)

Zubereitung

Rucola waschen. Parmesan grob reiben.

Walnüsse und Knoblauchzehen grob zerhackt mit 2 EL Öl in einen Mixbecher geben und pürieren. Dann nach und nach Rucola und restliches Öl zugeben, zum Schluss den Parmesan. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Nudeln kochen. Sind diese gar, Pesto mit etwas Nudelwasser glatt rühren. Dann die Nudeln abschütten und sofort mit dem Pesto mischen.