

NUDELN MIT RUEBLIPESTO

 Heute & morgen  Hauptspeise  Vegetarisch



Schwierigkeitsgrad



Aktive Zeit: 30 min
Gesamtzeit: 30 min



Personen

Zutaten

Rüebli:	250 g
Nudeln:	220 g
Walnuss:	30 g
Parmesan:	50 g
Pfefferminze:	Zweige
Olivenöl:	5 EL
Wasser:	1 EL
Meersalz, Pfeffer	



Küchengeräte
Mixer



Getränkeempfehlung
Meinklang -
Graupert Zweigel

Kochanleitung „Nudeln mit Rüblipesto“

- 1 In einer Pfanne Wasser zum Kochen bringen. Sobald das Wasser kocht, salzen und die Nudeln hineingeben. Die Nudeln während ca. 7 min al dente kochen. Das Wasser grösstenteils abschütten aber 1 dl davon zur Seite stellen.
- 2 Rübli mit dem Sparschäler schälen und in grobe Stücke schneiden.
- 3 Die Walnüsse in einer Bratpfanne rösten.
- 4 Die grob geschnittenen Rübli, das Olivenöl, 5 Prisen Salz und Pfeffer sowie die Hälfte des Parmesans und die gerösteten Walnüsse zu einem groben Pesto mixen.
- 5 Die Pfefferminze in feine Streifen schneiden und unter das Pesto ziehen.
- 6 Anschliessend die Nudeln mit 1 dl Pastawasser in der Pfanne mit dem Pesto mischen.

Tipp: Zum Anrichten einen tiefen Teller nehmen und mit dem restlichen Parmesan, 4-5 Tropfen Olivenöl und einem Minzblatt dekorieren.