

NUDELN MIT WALNUSSPESTO UND CHERRYTOMATEN

Das benötigt Ihr für 2 Portionen...

Walnusskerne (geschält)	100 g
Salz	
Nudeln nach Belieben, z.B. Spaghetti oder Bandnudeln, sehr gern die Vollkorn-Variante	250 g
Zweige Basilikum	3
Zweige glatte Petersilie	3
Zweig Oregano	1
Knoblauchzehe	1
Olivenöl extra vergine (je nachdem, ob man das Pesto sehr ölig mag)	6-10 EL
Parmigiano Reggiano oder ein vergleichbarer Käse	50 g
Pfeffer aus der Mühle	
kleine Zwiebel	1
Cherrytomaten	10
ein paar Blättchen Rucola	

Besondere Utensilien:

Standmixer oder Pürierstab mit
Mixbecher.

So wirds gemacht:

Walnusskerne in einer Pfanne ohne Fett rösten, dann abkühlen lassen.

Gesalzenes Wasser aufsetzen, zum Kochen bringen und die Nudeln bissfest garen, dann mit kaltem Wasser abbrausen und gut abtropfen lassen.

Kräuter, Knoblauch, Nüsse und Olivenöl in einem Mixer zu einem groben Pesto verarbeiten – also Achtung: Nicht zu lange mixen!

Parmesan fein reiben und unterziehen.

Pesto mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Tomaten waschen und trocken tupfen.

Zwiebel schälen und fein würfeln.

Olivenöl in einer kleinen Pfanne erhitzen und die Tomaten sowie die Zwiebeln darin zwei bis drei Minuten braten, bis die Tomaten „schmelzen“. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Nudeln zufügen, gut mit den Zwiebeln und den Tomaten mischen und auf Tellern anrichten.

Pesto auf den Nudeln verteilen und nach Belieben direkt untermischen.

Rucola drüberstreuen.

Wer mag reibt zusätzlich noch etwas Parmesan darüber.

Tipp:

Das Pesto hält sich gut verschossen in einem Schraubglas im Kühlschrank ein paar Tage. Es schmeckt auch lecker zu Salat, Rohkost oder Käse.