



Kostbares vom
SCHLATTBAUERNGUT
mehr als Bio.

Bandnudeln mit Walnuss-Ricotta-Pesto

Zutaten Pesto:

- 1 TL Bio-Birnenbalsamessig
- 125 g Ricotta
- 70 g Walnüsse
- 50 g Parmesan
- 1 Knoblauchzehe
- Ca. 20 Basilikumblätter
- 2 EL Tomatenmark
- 3 EL Bio-Walnussöl
- Salz, Pfeffer
- Chili nach Belieben

Zutaten:

- 400g Bandnudeln
- 50 g Pinienkerne
- Eventuell etwas Sahne

Zubereitung:

Alle Zutaten des Pestos mit dem Stabmixer zu einer feinen Masse pürieren. Das Pesto nochmals abschmecken und gegebenenfalls nachwürzen.

Die Bandnudeln in Salzwasser kochen, abseihen und kurz abspülen. Die Pinienkerne in einer Pfanne anrösten. Die tropfnassen Nudeln mit dem Pesto und den Pinienkernen vermengen. Falls das Pesto zu dick ist, mit etwas Nudelwasser oder Sahne verdünnen.

Das Pesto kann auch als Aufstrich bzw. als Dressing für einen Nudelsalat zu gegrilltem verwendet werden.