Pasta mit Rucola-Pesto

Ein leichtes, köstliches Hauptgericht ganz ohne Fleisch gelingt mit diesem einfachen Rezept für Pasta mit Rucola-Pesto.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 10 min

Koch/Backzeit: 10 min

Gesamtzeit: 20 min



Zutaten

500 g	Nudeln (nach Wahl)
1 Prise	Salz
70 g	Rucola
4 Stk.	Knoblauchzehe
60 g	Pinienkerne
60 g	Parmesan
100 ml	Olivenöl
1 Prise	Pfeffer
1 EL	Zitronensaft

Zubereitung

1. Zuerst einen großen Topf mit Salzwasser für die Pasta mit Rucola-Pesto zum Kochen bringen. Die Nudeln darin etwa 8 Minuten lang bissfest garen (siehe Anweisungen auf der Packung). Danach abgießen und in einem Sieb abtropfen lassen.

2. In der Zwischenzeit das Pesto zubereiten: Knoblauchzehen schälen und nicht zu fein hacken. Rucola putzen, waschen und trockenschütteln. Einige Rucolablätter für die Dekoration zur Seite legen. Eine kleine Pfanne ohne Fettzugabe erhitzen und die Pinienkerne darin anrösten, bis sie goldgelb sind. Dann vom Herd nehmen.

3. Die Zutaten für das Pesto in einen Mixer geben: Knoblauch, Rucola, Parmesan und Pinienkerne. Alles fein pürieren. Langsam das Öl mit unterziehen. Insgesamt nicht zu lange mixen, sonst wird der Geschmack bitter. Pfeffern, salzen und mit ein wenig Zitronensaft verfeinern.

4. Das Pesto auf angewärmten Tellern verteilen. Die abgetropften Nudeln darüber anrichten. Mit Rucolablättern dekorieren und nach Belieben frisch geriebenen Parmesan darüber streuen.

Tipp

Die Pasta mit Rucola-Pesto kann man nach Belieben mit geräuchertem Lachs oder Schinken verfeinern.