

Petersilien-Walnuss-Pesto für Pasta

Mit dem Rezept für Petersilien-Walnuss-Pesto für Pasta lässt sich ein leckeres Gericht zubereiten, das Gäste wie Familienmitglieder begeistern wird. Einfach ausprobieren!

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 18 min

Gesamtzeit: 33 min



Zutaten

| | |
|---------|-------------------------------|
| 1 Bund | Petersilie |
| 200 ml | Olivenöl |
| 100 g | Walnüsse |
| 1 Stk. | Knoblauchzehe |
| 100 g | Parmesan |
| 1 Prise | Salz |
| 1 Prise | Pfeffer |

Zubereitung

1. Für das **Petersilien-Walnuss-Pesto für Pasta** als Erstes Wasser zum Kochen bringen. In der Zwischenzeit die Petersilie waschen, gut abtropfen lassen und die Blätter von den Stielen abzupfen. Die Petersilie dann in einen Mixer geben und gut zerkleinern. Anschließend Knoblauch schälen und zusammen mit den Nüssen in den Mixer geben. Als Nächstes den Parmesan abreiben, in den Mixer geben und alles so lange mixen, bis sich eine homogene Masse ergibt.
2. Wenn das Wasser kocht, Salz und Nudeln zugeben und nach Packungsanweisung kochen. Die Nudeln nach der Kochzeit abgießen, dabei etwas Nudelwasser wegnehmen und in den Mixer geben. Nochmals kurz durchmixen, das Pesto dann mit Olivenöl aufgießen, kurz vermischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Nudeln auf Tellern anrichten, Pesto

zugeben und heiß servieren.

Tipp

Zu dem Petersilien-Walnuss-Pesto für Pasta passt hervorragend ein frischer Salat. Das Pesto eignet sich auch sehr gut, als Aufstrich für geröstetes Weißbrot. Statt mit Walnüssen, lässt sich das Pesto auch mit Pinienkernen zubereiten. Damit die Nudeln nicht so schnell kalt werden, die Teller am besten vorab anwärmen.