

Rezept

Nudelsalat mit grünem Pesto und Erbsen

Anzahl Personen: 4

Zubereitungszeit: ca. 40 min



Zutaten

300 g iglo Gartenerbsen
2 EL iglo Basilikum
4 EL iglo Petersilie
250 g Penne
2 EL Olivenöl
100 g Parmesan
80 g Pinienkerne
2 Knoblauchzehen
3 EL Zitronensaft
60 ml Olivenöl
50 g Rucola
Basilikum

Zubereitung

1. Die Nudeln in Salzwasser al dente garen. Die **Gartenerbsen** nach Packungsanweisung kochen.
2. Für das Pesto die Pinienkerne bei mittlerer Hitze kurz in der Pfanne anrösten. Den Knoblauch schälen. Die Hälfte der Pinienkerne, Knoblauch, zwei Drittel der Erbsen, **Basilikum**, **Petersilie**, Zitronensaft, die Hälfte des Parmesans und Salz pürieren. Das Olivenöl nach und nach hinzufügen, bis das Pesto eine cremige Konsistenz bekommt.
3. Den Rucola waschen und trocknen. Nudeln in eine große Salatschale geben, mit dem Pesto vermischen und etwas durchziehen lassen. Den Rucola unter die Nudeln mischen und mit den restlichen Erbsen, Pinienkernen und Parmesan garnieren. Mit frischem Basilikum dekorieren.

Pro Portion ca. 2822 kJ, 674 kcal, E 29 g, F 38 g, KH 56 g