



Penne mit Baumnuesspesto

Frisch gehackte oder gemahlene Baumnuesse bringen deutlich mehr Geschmack als abgepackte, bereits gemahlene Baumnuesse. Petersilie und Knoblauch ergaenzen den Nussgeschmack sehr gut. Basilikum-Pesto konkurriert ihn zwar etwas, gibt dem Pesto aber mehr Rasse.

Zutaten (pro Portion)

80g Penne rigate
Salz
5cl Vollrahm

Pesto:

50g Baumnuesskerne
1 handvoll glatte Petersilie
1Tl Basilikum-Pesto
2 Knoblauchzehen
4cl Olivenoel
20g Parmesan gerieben

Zubereitung

Penne in Salzwasser gar kochen und abgiessen, dabei etwas Pastawasser auffangen.

Baumnuesse fein kuettern. Petersilie fein hacken. Knoblauch klein hacken.

Knoblauch im Olivenoel leicht anduensten, sie duerfen dabei keine Farbe annehmen. Auskuehlen lassen.

Alle Zutaten fuer den Pesto miteinander vermischen.

Vollrahm leicht erhitzen, Penne zugeben und leicht köcheln lassen bis der Rahm etwas eindickt. Penne mit 3/4 des Pesto vermischen, etwas Pastawasser zugeben, damit die Penne geschmeidiger werden.

Penne anrichten, mit etwas Parmesan bestreuen und den Rest des Pesto darauf geben.





