



Pasta mit Baumnuss-Pesto

Zutaten

für 4 Personen

50 g Baumnüsse
1 Bund Basilikum
1 Bund Petersilie
25 g getrocknete Tomaten
1 Knoblauchzehe
30 g Parmesan gerieben
1,5 dl Olivenöl
400 g SGKB-Pasta
100 g Spinatblätter
Salz nach Geschmack
Pfeffer nach Geschmack

Diese Pasta begeistert mit aromatischem Baumnuss-pesto: nussig, frisch und herrlich intensiv. Fein pürierte Baumnüsse, Kräuter und Olivenöl verbinden sich zu einer einfachen, aber besonders geschmackvollen Sauce.

Ausgewählt von Robert Simoni, Leiter Asset Management

Zubereitung

Sauce vorbereiten

- Für das Pesto Baumnüsse in einer Pfanne ohne Fett rösten, auskühlen lassen. Grob hacken.
- Etwas Basilikum beiseitelegen. Kräuter, Tomaten und Knoblauch fein hacken.
- Alles in eine Schüssel geben, Nüsse und Parmesan hinzufügen.
- Öl dazu giessen und alles mischen.
- Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Pasta kochen

- Die Pasta in siedendem Salzwasser al dente kochen.
- Etwas Pastawasser auffangen.

Abrunden

- Pasta mit Pastawasser, Spinat und Baumnuss-Pesto mischen.

Serviertvorschlag

- In tiefen Tellern anrichten. Mit Basilikum garnieren. Nach Belieben mit Parmesan servieren.