

# **PASTA SELBER MACHEN**

*Nudeln machen glücklich!*

## Spaghetti mit Feldsalat Pesto



### **Zutaten für 2 – 3 Portionen**

- 60 – 75 g Feldsalat (1/2 Packung)
- 1 Knoblauchzehe
- 40 g Walnüsse
- 40 g Parmesan
- ca. 5 EL Olivenöl
- Salz, Pfeffer
- zusätzliches Olivenöl für das fertige Pesto
- frisch geriebenen Parmesan zum darüber streuen
- Spaghetti – pro Person 120 g

## Zubereitung

### Pesto

Walnüsse grob hacken und in einer beschichteten Pfanne ohne Fett anrösten. Abkühlen lassen.

Feldsalat putzen, gründlich waschen, abtropfen lassen und anschließend trocken schleudern.

Knoblauchzehe schälen und halbieren, große Zehe vierteln. Parmesan nach Wunsch reiben oder in grobe Würfel schneiden.

Den Feldsalat, die gerösteten Walnüsse (ein paar beiseitestellen), Parmesan und die Hälfte des Öls in einen Mixer oder ein hohes Gefäß geben und pürieren. Ist das Pesto zu fest, Olivenöl bis zur gewünschten Konsistenz zugeben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

### Spaghetti

Pro Person 120 g Spaghetti nach Packungsanweisung kochen, abgießen und gut mit dem Pesto vermischen. Mit den gerösteten Walnüssen und geriebenen Parmesan bestreuen. Jeweils mit einem Sträußchen Feldsalat garnieren.

Viel Spaß beim Nachkochen!