

Rigatoni mit Erbsenpesto

Zutaten: (4 Portionen)

7 Eßl. Olivenöl

75 g Pinienkerne

(oder gehackte Mandeln)

2 Knoblauchzehen

4l Wasser

4 gestr. TL Salz

400 g Rigatoni

450 g TK Erbsen

6 Stängel Basilikum, Pfeffer

50 g Rucola (alternativ glatte Petersilie)

60 g ger. Parmesan

Zubereitung:

1 Eßl. Öl erhitzen , Pinienkerne und klein geschnittenen Knoblauch rösten.

Wasser, Salz zum Kochen bringen und die Nudeln nach Anleitung kochen.

In der Zwischenzeit die gefrorenen Erbsen in kochendem Salzwasser 3 Min kochen.

Dann sofort in Eiswasser abschrecken, abtropfen lassen.

Die Erbsen, Basilikumblätter, Pinienkerne, Olivenöl, Salz und Pfeffer pürieren.

Rucola waschen und fein schneiden (Ohne die Stiele)

Nudeln abgießen und mit

Erbsenpesto, Rucola und Parmesan servieren.

Autor*in unbekannt

