

Rezept

Nudeln mit Walnuss-Tomaten-Pesto

Ein Rezept von Nudeln mit Walnuss-Tomaten-Pesto, am 02.07.2024

Zutaten

250 g kurze Nudeln (z. B. Penne)	Salz
100 g Walnusskerne	3-5 EL Olivenöl
1 TL Harissa (scharfe Gewürzpaste, aus dem türkischen Supermarkt)	1 feste, fleischige Tomate (z. B. Roma-Tomate)
	5 Stängel Petersilie

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 1015 kcal

Zubereitung

1. Die Nudeln in reichlich kochendem Salzwasser nach Packungsanweisung bissfest garen.

2. Inzwischen die Walnüsse in einer Pfanne ohne Fett anrösten, bis sie duften. Dann im elektrischen Blitzhacker nicht zu fein hacken und mit 3 EL Olivenöl und Harissa verrühren. Tomate waschen, halbieren, entkernen und ohne Stielansatz fein würfeln. Die Petersilie abbrausen, trocken schütteln und die Blätter fein hacken, mit der Tomate unter die Walnussmischung heben. Pesto mit Salz abschmecken.

3. Die Nudeln in ein Sieb abgießen und nur kurz abtropfen lassen, dann sofort zurück in den Topf geben und mit dem Pesto sowie bei Bedarf noch mit etwas Olivenöl mischen.