



Zutaten

- 60 g Blattpetersilie
- 40 g Rapsöl
- 20 g Olivenöl
- 1 Knoblauchzehe
- Schalenabrieb einer viertel Zitrone
- 20 g geröstete Pecan-Nüsse (5 Minuten bei 180 Grad im Ofen)
- 20 g geriebener Parmesan
- Salz
- 400 g Pasta (hier Trofie aber auch jede andere Pastasorte ist möglich)
- Salz
- geriebenen Parmesan zum Bestreuen
- 1 Eßl rose Pfefferbeeren, grob zerstoßen

Hauptgang

Pasta mit Petersilien-Pecan-Nuss-Pesto und rosa Pfefferbeeren

Ein schnelles Pasta Rezept mit schmackhaftem, gesundem Pesto und leichter Schärfe.

So wird's gemacht:

1. Blattpetersilie, Pecan-Nüsse, Knoblauch und Zitronenabrieb zusammen mit dem Raps- und Olivenöl in einen Standmixer geben
2. mixen bis die typische Pesto-Konsistenz entstanden ist
3. mit Parmesan und Salz abschmecken
4. Past in kräftig gewürztem Salzwasser nach Packungsanweisung kochen
5. Pasta abschütten und dirket das Pesto hinzugeben und gut vermengen, evtl. nochmals abschmecken
6. im Teller anrichten, gerieben Parmesan und rosa Pefferbeeren



darüberstreuen