

Grünkohlpesto

MIT WALNÜSSEN & PARMESAN

ZUTATEN (CA. 4 PORTIONEN)

400g Tagliatelle
150 g Grünkohlblätter
1 Bund Schnittknoblauch
120 ml Olivenöl
100g Walnusskerne
1/2 EL Zitronensaft
30 g Parmesan
Salz
Pfeffer

ZUBEREITUNG

1. Tagliatelle in Salzwasser garen.
2. Walnusskerne (oder Kerne nach Wahl) fein hacken und in einer Pfanne anrösten. Danach vom Herd nehmen.
3. Grünkohl abspülen, und grob hacken. Schnittknoblauch abspülen und fein hacken. Parmesan reiben. Etwas von dem Schnittknoblauch und Parmesan zum Garnieren beiseitelegen.
4. Nun Grünkohl, Schnittknoblauch, Olivenöl, Walnusskerne & Zitronensaft in ein höheres Gefäß (z. B. Messbecher) geben und fein pürieren. Danach Parmesan einrühren und mit Salz und Pfeffer würzen. Nudeln abgießen und zusammen mit dem Pesto auf Tellern anrichten. Mit Schnittknoblauch und Parmesan garnieren.

Tipp: Wer sein Pesto nicht gleich verzehren möchte, kann es sich für später in ein Schraubdeckelglas füllen. Wichtig ist nur, es bis zum Rand mit Öl aufzufüllen, sodass das Pesto vollständig bedeckt ist und keine Luft mehr ran kommt. Im Kühlschrank aufbewahrt hält es sich ca. 3–4 Wochen.