



Bandnudeln mit Bärlauchpesto

Steps: 5

Difficulty Grad: Easy

Ingredients

4 Portions

500 g Bandnudeln	400 g Bärlauch
100 g Pinienkerne	75 g Parmesan
400 g Olivenöl	250 g Kirschtomaten
Meersalz	Zucker
Salz, Pfeffer	

Instructions

-
1. Gesalzenes Nudelwasser zum Kochen bringen und die Nudeln darin nach Packungsvorgabe kochen.
 2. Die Tomaten halbieren und mit Meersalz und einer Prise Zucker in einer Pfanne mit Öl dünsten.
 3. $\frac{1}{3}$ der Pinienkerne in einer Pfanne rösten.
 4. Den Bärlauch, die Hälfte des Parmesans und den Rest der Pinienkerne in einem Mixer mit dem Olivenöl fein mixen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
 5. Alle Zutaten miteinander vermischen und mit den gerösteten Pinienkernen und dem restlichen Parmesan garnieren.

Bandnudeln mit Bärlauchpesto

Stand 12.07.2021