

Rezept für Nudeln mit Walnuss-Ricotta-Pesto

VON Dana

ZUTATEN

200 g Ricotta

60 g Tomatenmark

80 g Walnusshälften

120 ml Rapsöl

80 g Parmesan

10-15

Basilikumblätter (Je nach Geschmack)

1 TL Kräutersalz

1/2 TL Pfeffer

1 Knoblauchzähe



PORTIONEN
6 Portionen

ZEIT
10 Min

ZUBEREITUNG

Knoblauch, Parmesan, Basilikum und Walnüsse mit einem Pürierer zerkleinern.

Rapsöl, Tomatenmark, Ricotta, Kräutersalz und Pfeffer dazu geben und alles zusammen erneut pürieren bis keine Stücke mehr vorhanden sind.

Beliebig viele Nudeln kochen (Ich empfehle Fusili).



Einfach an dieser gestrichelten Linie abschneiden, in der Mitte falten und in deine Rezeptbox legen.

ZUBEREITUNG



↑ Einfach an dieser gestrichelten Linie abschneiden, in der Mitte falten und in deine Rezeptebox legen.