



Bandnudeln mit Lauchpesto

Super lecker und einfach:

Was Du dazu brauchst für 4-5 Portionen

500g Bandnudeln (trocken)

1 mittelgroße Stange Lauch

50g Pinienkerne

50g Parmesan

Öl (vorzugsweise Rapsöl)

Salz

Pfeffer

Gemüsebrühe

Petersilie

Optional: ca. 100 ml Sahne



Zubereitung:

Die Bandnudeln in einem Topf mit Salzwasser gemäß der Anleitung kochen. Während des Kochens das Nudelwasser nicht abgießen, sondern für die Sauce beiseitestellen.

Den Lauch in dünne Scheiben schneiden und in einer Pfanne mit einem Teelöffel Öl andünsten, bis er weich wird.

In derselben Pfanne die Pinienkerne leicht anrösten, bis sie goldbraun sind.

Etwa die Hälfte des angedünsteten Lauchs zu den fast fertigen Nudeln in den Topf geben und mitkochen lassen.

Den restlichen Lauch, die gerösteten Pinienkerne, den Parmesan und etwa 200 ml des aufbewahrten Nudelkochwassers in einen Mixer geben und zu einer glatten Sauce pürieren. Je nach gewünschter Konsistenz und Geschmack kann auch die Sahne hinzugefügt werden. Die fertige Sauce mit der Nudel-Lauch-Mischung vermengen. Bei Bedarf kann noch etwas vom aufbewahrten Nudelkochwasser hinzugegeben werden, um die gewünschte Konsistenz zu erreichen.

Mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit frischer Petersilie garnieren.

Guten Appetit - Lass es Dir schmecken!

