

## KÄSE-MAKKARONI MIT NUSSPESTO



**Käse. Aus bester  
Schweizer Milch.**



Kurzer Transportweg - mehr Frische

### ZUTATEN

*Zubereitung: ca. 30 Minuten*

*Für 4 Personen*

#### **Pesto:**

50 g gemahlene Haselnüsse  
4 EL gehackte Haselnüsse  
1 Knoblauchzehe, gepresst  
1 Bundzwiebel, gehackt  
1 Bund Schnittlauch, geschnitten  
1 Bund glattblättrige Petersilie, gehackt  
40 g Sbrinz AOC, gerieben  
0,5-1 dl Gemüsebouillon  
40 g Butter, flüssig  
Pfeffer aus der Mühle

400 g Makkaroni  
50 g Gruyère AOC, gerieben  
50 g Emmentaler AOC, gerieben  
Pfeffer aus der Mühle



### ZUBEREITUNG

**1** Pesto: Alle Zutaten mischen, würzen.

**2** Makkaroni in siedendem Salzwasser al dente kochen, abgiessen, abtropfen lassen. Mit der Hälfte Käse und Pesto mischen, würzen.

**3** Makkaroni in vorgewärmten tiefen Tellern anrichten. Restliches Pesto darauf verteilen, restlichen Käse darüberstreuen oder dazu servieren, würzen.

Das Pesto in ein Glas abfüllen, mit Rapsöl bedecken. Gut verschlossen im Kühlschrank aufbewahren. Haltbarkeit: 2 Tage.