

PENNE MIT BAUMNUSS-PESTO

ZUTATEN

Zubereitung: ca. 30 Minuten

Für 4 Personen

BaumnuSS-Pesto:

75 g Baumnüsse

1 Bund glattblättrige Petersilie

2-3 Knoblauchzehen

½ TL Salz

4 EL geriebener Sbrinz AOC

1,5 dl Rapsöl

500 g Teigwaren, z.B. Penne

50 g Sbrinz AOC, gerieben



ZUBEREITUNG

1 Pesto: Baumnüsse, Petersilie und Knoblauch im Cutter oder von Hand fein hacken. Salz, Sbrinz und Öl gut darunterrühren.

2 Penne in siedendem Salzwasser al dente kochen, abgiessen, dabei 3-4 EL Kochwasser unter das Pesto mischen. Penne mit dem Pesto mischen, in vorgewärmte Schalen verteilen. Mit Sbrinz bestreuen, sofort heiss servieren.

Nach Belieben kurz vor Kochzeitende 2-3 Handvoll Spinatblättchen zu den Teigwaren geben, mitkochen, abgiessen und mit dem Pesto servieren.

KOCHTIPP



Käse. Aus bester Schweizer Milch.



Produktion ohne Gentechnik