

# Spaghetti mit Chavroux und Nüsslisalatpesto

*Nüsslisalat mal als Sauce*

**CHAVROUX**  
**Cook & Win!**

Senden Sie uns Ihr Rezept mit Chavroux (inkl. Foto) und gewinnen Sie eine von 10 Kitchenaid-Küchenmaschinen. Die 3 besten Rezepte werden in der Betty Bossi Zeitung veröffentlicht!

Teilnahme auf  
www.chavroux.ch  
oder per Post:  
Chavroux Cook&Win,  
CP 68, 1785 Cressler



## 1. Schritt



Spaghetti im Salzwasser al dente kochen, ca. 1 dl Kochwasser beiseite stellen, abtropfen. **Pinienkerne** ohne Fett hellbraun rösten, herausnehmen, etwas abkühlen.

## 2. Schritt



Je 75 g Pinienkerne und **Käse**, 80g **Nüsslisalat** und **Knoblauch** mit dem beiseite gestellten Kochwasser pürieren, **Öl** darunter rühren, würzen.

## 3. Schritt



Spaghetti auf Teller verteilen, Pesto darauf verteilen, mit dem restlichen **Käse**, den **Pinienkernen** und dem **Nüsslisalat** garnieren.

Vor- und zubereiten: ca. 25 Min.

- 400 g **Spaghetti**
- Salzwasser**, siedend
- 100 g **Pinienkerne**
- 150 g **Ziegenfrischkäse** (Chavroux)
- 120 g **Nüsslisalat**
- 2 **Knoblauchzehen**
- 3 EL **Olivenöl**
- ½ TL **Salz**
- wenig **Pfeffer**

Portion: 757 kcal, F 34 g, Kh 74 g, E 30 g

**VEGI**



TIPP



Der **Chavroux Ziegenfrischkäse** besteht aus 100 % frischer Ziegenmilch. Der Käse besticht durch seine cremige, streichfähige Konsistenz und das feine Ziegenmilch-aroma. Er lässt sich in der Küche vielseitig einsetzen und passt auch herrlich zu einem Stück Brot. Ein Genuss für jede Gelegenheit!