

Nudelsalat

mit Pistazien-
Pesto & Himbeeren



ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN:

1 Zitrone, 1 Knoblauchzehe,
¼ Bund Petersilie, ¼ Bund
Basilikum, 250 g Pistazien,
50 g Parmesan, 200 ml Olivenöl,
1 TL Honig
-
500 g Fusilli, 200 g Himbeeren,
150 g Rucola, Essig,
Basilikumblätter für die Deko,
Salz und Pfeffer

ZUBEREITUNG:

1. Die Nudeln nach Packungsanweisung in Salzwasser kochen, abgießen und leicht abkühlen lassen.
2. Währenddessen die Kräuter mit Olivenöl, Parmesan, Pistazien, dem Saft der Zitrone, Knoblauch und Honig nach Belieben zu einer groben oder feinen Paste pürieren.
3. Das so entstandene Pesto mit Salz und Pfeffer abschmecken und unter die lauwarmen Nudeln mischen.

TIPP

Damit die Nudeln nicht zu weich werden, sollten sie nach dem Kochen im Salzwasser noch Biss haben.

4. Alles mit einem Spritzer Essig, Himbeeren und Rucola verfeinern und für eine Stunde oder länger ziehen lassen.