

# Pasta

mit Rucola-Pesto



**ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN:**

- ½ BIO SONNE Zitrone
- ¼ Bund BIO SONNE Petersilie
- 500 g Spaghetti
- 500 g FJORDKRONE Riesengarnelenschwänze
- BELLUCCINO Olivenöl zum Braten
- 
- Für das Pesto:
- 1 ERNTEKRONE Knoblauchzehe
- 100 g ERNTEKRONE Rucola
- 50 g ARDILLA Mandelkerne
- 30 g VILLA GUSTO Parmesan (gerieben)
- 100 ml BELLUCCINO Olivenöl
- 1 Prise Salz
- 1 Prise COOK! Pfeffer
- 
- VILLA GUSTO Parmesan (gerieben)
- ERNTEKRONE Rucola für die Deko

**ZUBEREITUNG:**

1. Die Mandeln in einer Pfanne ohne zusätzliches Fett anrösten – danach abkühlen lassen.
2. Den Rucola putzen und kurz mit kaltem Wasser waschen – danach gut trocknen.
3. Zusammen mit den übrigen Zutaten für das Pesto in einen Mixer geben und zu einer groben Paste pürieren.
4. Im Anschluss die Nudeln nach Packungsanleitung in Salzwasser garen.
5. In der Zwischenzeit etwas Olivenöl in der Pfanne erhitzen und die aufgetauten Garnelen darin zusammen mit einigen Zitronenscheiben scharf anbraten – mit Salz und Pfeffer würzen.
6. Außerdem die Petersilie fein hacken und abschließend über die Garnelen geben.
7. Die Nudeln abgießen, das Pesto untermischen und alles mit den gebratenen Garnelen, Zitronenscheiben, Parmesan und einigen Blättern frischem Rucola servieren.

