

REZEPT DER WOCHE

KW 04 20.01. – 26.01.2025

Nudeln mit Grünkohl-Pesto

(Für 4 Personen)



Das brauchen Sie:

50 g	Mandeln	(Art.Nr. 5042)
	alternativ andere Nüsse	
250 g	Grünkohl	(Art.Nr. 712)
100 g	Parmesan	(Art.Nr. 2504)
2-3	Knoblauchzehen	(Art.Nr. 410)
1	Zitrone	(Art.Nr. 1760)
500 g	Spaghetti	(Art.Nr. 5239)
	oder andere Nudeln	
100 ml	Olivenöl	(Art.Nr. 8231)
	Salz, Pfeffer	

Und so geht's:

Die Mandeln grob hacken und in einer Pfanne ohne Öl vorsichtig goldbraun anrösten. Aus der Pfanne nehmen und abkühlen lassen.

Grünkohl waschen, abtropfen lassen und das Grün von den Stängeln zupfen. Parmesan reiben, Knoblauch schälen und feinhacken, Zitrone auspressen.

Grünkohl, Mandeln, Knoblauch, Zitronensaft und Olivenöl im Mixer oder mit dem Pürierstab zerkleinern, Parmesan (bis auf einen EL zum Bestreuen) unterrühren und kräftig mit Salz und Pfeffer abschmecken. Durchziehen lassen. Spaghetti al dente kochen, in einer Schüssel mit der gewünschten Menge Pesto verrühren, mit zur Seite gelegtem Parmesan bestreuen und servieren.

Tipp:

Wenn Pesto übrigbleibt, hält es sich, bedeckt mit Olivenöl, in einem Schraubgefäß oder Weckglas im Kühlschrank etwa eine Woche lang. Es schmeckt mit angebratenen Speckwürfeln auch zu Pellkartoffeln oder kräftigem Bauernbrot.

Wir wünschen Ihnen gutes Gelingen!

DECKERSBIOHOF

Ottenhofener Straße 27
77815 Bühl-Weitenung

Telefon 07223 8062230
E-Mail info@deckersbiohof.de