Zubereitungszeit:
30 Minuten

Süßkartoffel-Nudeln mit Zitronen-Walnuss-Pesto und Kräuterseitlingen

Nährwertangaben (pro Portion/Stück)

Energie:	470 kcal	Fett:	32,3 g
Eiweiß:	10,6 g	Davon gesättige Fettsäuren:	6,8 g
Kohlenhydrate:	31,3 g	ungesättige Fettsäuren:	25,5 g

Zutaten für 4 Portionen :

1	Bund glatte Petersilie
50 g	kalifornische Walnüsse, gehackt
2 EL	Zitronensaft
2 TL	Zitronenzesten
1	Knoblauchzehe
6 EL	Olivenöl
60 g	Parmesan
	Salz und Pfeffer
3	mittelgroße Süßkartoffeln
4	Kräuterseitlinge

Zubereitung:

1. Petersilie waschen, trocknen und grob hacken und zusammen mit den Walnüssen, Zitronensaft, Zitronenzesten, Knoblauch, 5 EL Olivenöl und Parmesan mit dem Pürierstab zu einem nicht zu feinen Pesto mixen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

2. Süßkartoffeln schälen und mit einem Spiralschneider in Spaghetti schneiden.

3. Kräuterseitlinge putzen und in Scheiben schneiden.

4. Pfanne erhitzen, 1 EL Olivenöl zugeben und die Kräuterseitlinge scharf anbraten, herausnehmen und ggf. warmhalten. Nun in derselben Pfanne die Süßkartoffel-Nudeln anbraten bis sie gar sind und ggf. etwas Wasser hinzugeben. Nudeln mit dem Pesto mischen und mit den Pilzen zusammen servieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

5. Wer mag, gibt noch etwas Petersilie und geriebenen Parmesan dazu.