



Pappardelle mit Walnuss-Pesto



Nährwertangaben (pro Portion/Stück)

Energie: 601 kcal/ 2525 kJ
Eiweiß: 20,8 g Fett: 24,0 g
Kohlenhydrate: 75,3 g

Zubereitungszeit:
ca. 25 Minuten

Zubereitung:

1. Möhren waschen, schälen, in dünne Scheiben hobeln. Zwiebel und Knoblauch schälen. Zwiebel würfeln. Petersilie abspülen, trocken schütteln und Stiele entfernen.
2. Petersilie, Knoblauch, Walnüsse und 2-3 Esslöffel Öl mit Pürierstab fein pürieren. Parmesan unterrühren. Eventuell noch etwas Brühe zufügen. Würzen.
3. Zwiebel und Möhren im restlichen Öl circa 5 Minuten dünsten. Salzen, Pfeffern. Nudeln in Salzwasser garen. Abgießen. Sofort mit Nuss-Pesto und Möhren mischen, servieren.

Zutaten für 2 Portionen :

- 2 Möhren
- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Bund Petersilie
- 1 EL Walnusskerne
- 4 EL Olivenöl
- 30 g Parmesan
- Brühe nach Bedarf
- Jodsalz
- Pfeffer
- 200 g Pappardelle