



Zubereitungszeit:
20 Minuten

Walnuss Pesto



Nährwertangaben (pro Portion/Stück)

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

Zubereitung:

1. Die Petersilie waschen und trocken tupfen. Die Knoblauchzehen schälen. Walnüsse, Knoblauch und etwas Olivenöl in einen Mixer geben und alles gemeinsam pürieren.
2. So viel Olivenöl eingießen, bis ein sämiges Pesto entsteht. Mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken.
3. Die Spaghetti nach Packungsanleitung bissfest garen. Abgießen, abtropfen lassen und auf Teller geben. Das Pesto darauf verteilen und mit frischen Kräutern und Walnuss-Stückchen bestreut servieren.

Zutaten für 2 Portionen :

400 g Spaghetti
50 g kalifornische Walnuskerne
2 Knoblauchzehen
100 ml Olivenöl
80 g Petersilie
1 Spritzer Zitronensaft
Salz & Pfeffer