Walnuss Pesto



Nährwertangaben (pro Portion/Stück)

Energie: 601 kcal/ 2525

Eiweiß: 20,8 g

Kohlenhydrate: 75,3 g

Zubereitungszeit: 20 Minuten

Zubereitung:

- Die Petersilie waschen und trocken tupfen. Die Knoblauchzehen schälen. Walnüsse, Knoblauch und etwas Olivenöl in einen Mixer geben und alles gemeinsam pürieren.
- 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 Walnusskerne

2 Knoblauchzehen

100 ml Olivenöl

80 g Petersilie

1 Spritzer Zitronensaft

Salz & Pfeffer