



Pappardelle mit Pesto und Walnüssen



Nährwertangaben (pro Portion/Stück)

Energie: 811 kcal
Eiweiß: 23,9 g Fett: 48,2 g
Kohlenhydrate: 74,8 g

Zubereitung:

1. Knoblauchzehe schälen und die Stängel der Petersilie abschneiden. Walnüsse, Petersilie, Parmesan und Knoblauch im Mixer fein mahlen. Bei laufendem Mixer langsam das Öl zugeben und weiter vermischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
2. Pappardelle in einem großen Topf mit gesalzenem Wasser 3-4 Minuten kochen. Etwas Nudelwasser abschöpfen und beiseite stellen. Das restliche Wasser abgießen, wenn die Pasta al dente ist. Pasta mit dem Pesto vermengen, bis alles gleichmäßig vermischt ist. Falls notwendig etwas Nudelwasser zugeben.
3. Die warme Pasta auf 4 Tellern verteilen. Mit gehackten Walnüssen und geriebenem Parmesan betreuen und sofort servieren.

Zutaten für 4 Portionen :

100 g kalifornische Walnüsse, geröstet
100 g frische Petersilie
125 g frisch geriebener Parmesan
1 Knoblauchzehe
100 ml Olivenöl
Salz, Pfeffer
500 g frische Pappardelle
50 g kalifornische Walnüsse, gehackt und geröstet

Optional:

Frisch geriebener Parmesankäse