



# Penne mit Walnuss-Pesto



## Nährwertangaben (pro Portion/Stück)

Energie: 777 kcal / 3252 kJ  
Eiweiß: 23 g Fett: 33 g  
Kohlenhydrate: 90 g

## Zubereitung:

1. Knoblauch und Basilikum ganz fein hacken, mit den gehackten Walnüssen zu einer geschmeidigen Paste verrühren. Olivenöl und Butter hinzufügen, dann einen Esslöffel Parmesankäse untermischen.
2. Die Nudeln al dente kochen. Kurz vor dem Servieren eine halbe Tasse Weißwein oder Wasser unter die Pestomasse rühren und sofort über die gut abgetropften Nudeln geben.

## Zutaten für 4 Portionen :

3 Knoblauchzehen  
2 Bund Basilikum  
150 g gehackte kalifornische Walnüsse  
2 EL Olivenöl  
1 EL Butter  
15 g Parmesankäse, gerieben  
500 g Penne