

Orecchiette Pasta

Zutaten für 2 Personen

-

Für das Pesto

- 75 g Walnüsse
- 75 g Cashewkerne
- 1 EL Zitronensaft
- 150 ml Olivenöl
- 80 g Parmesan - gerieben
- 100 g frischer Bärlauch
- 2 EL Wajos Bärlauch Bruschetta - mit Bärlauchblättern

Für die Nudeln

- 500 g Orecchiette
- 300 g Zuckerschoten
- Wajos Bärlauch Bruschetta - mit Bärlauchblättern
- 4 Tomaten - halbiert, entkernt, dann geviertelt
- ½ Bund glatte Petersilie - kleingehackt
- 20 g Mandeln - kleingehackt
- Salz
- Pfeffer

Zubereitung:

In einer kleinen Pfanne, bei mittlerer Hitze die Walnüsse und Cashewkerne ca. 2 – 3 Minuten anrösten und dann mit den restlichen Zutaten in einem hohen Becher zu einem Pesto mixen – mit Salz und Pfeffer abschmecken. Wasser mit Salz in einem großen Topf zum Kochen bringen. Die Orecchiette nach Packungsangabe kochen. Die Zuckerschoten für die letzten 3 Minuten zu den Nudeln hinzugeben, bis die Pasta al dente und die Schoten gar sind. Nach Ende der Kochzeit die Pasta durch ein Sieb abgießen, wieder zurück in den Topf geben und mit Bärlauch Bruschetta bestreuen. Vorsichtig mit dem Pesto, Mandeln, Petersilie und den Tomaten vermengen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.