

Aus der Hado-Küche: Ein vegetarisches Rezept

Restaurant Services

Vollkornnudeln mit Walnusspesto, dicken Bohnen und Parmesan

für 4 Personen:

500 g	Dinkel-Vollkornnudeln
200 g	dicke Bohnen (TK)
50 g	Gemüstreifen (Lauch, Karotten, Sellerie)
	etwas Olivenöl
	etwas Gemüsebrühe (Instant)
10 g	Rucola
20 g	Walnusskerne
15 g	Parmesan, gerieben
120 ml	Olivenöl
1-2	Knoblauchzehen
	Salz, Pfeffer

Die dicken Bohnen 2-3 Minuten blanchieren.

Die Gemüstreifen mit etwas Olivenöl anschwitzen.

Vollkornnudeln in reichlich Salzwasser nach Packungsanweisung kochen.

Die Pestozutaten kurz vor dem Servieren zu einem Pesto mixen.

Die Nudeln abgießen und mit den Bohnen, Olivenöl, Pesto und der Gemüsebrühe mischen.

Anrichten und eine Pestonocke auf jede Portion setzen. Mit den Gemüstreifen garnieren.

Rezept von Restaurant Services, München