

Pasta mit Espresso-Pesto für zwei Personen

ZUTATEN

Bio-Zitrone
50 g Cashewkerne*
50 g Pistazien (geschält)
1 Knoblauchzehe
1 EL Espresso-Bohne*
50 g Parmesan
50 ml Olivenöl*
250 g Nudeln
Salz
Pfeffer *
Petersilie und Granatapfelkerne zum Garnieren

Dazu:

Ein frischer Salat der Saison z.B.
Feldsalat oder Postelein.

Die mit * versehenen Lebensmittel sind im Fairen Handel erhältlich.

ZUBEREITUNG

1. Pistazien von der Schale befreien und zusammen mit den Cashewkernen in einer beschichteten Pfanne ohne Fett vorsichtig rösten, bis sie zu duften beginnen und leicht braun werden. Auf einem Teller etwas abkühlen lassen.
2. Knoblauchzehe schälen und grob zerkleinern. Parmesan in grobe Stücke schneiden. Zitrone halbieren.
3. Alle Zutaten für das Pesto - Nüsse, Knoblauch, Parmesan, Espresso-Bohnen und Olivenöl - in einem Mixer gründlich zerkleinern.
4. Das Pesto mit Salz und Pfeffer abschmecken und bei Bedarf noch etwas Olivenöl hinzufügen.
5. In einem großen Topf reichlich Wasser aufkochen und salzen. Beliebige Pasta (z.B. Spaghetti, Linguine oder Tagliatelle) im kochenden Wasser nach Packungsangabe bissfest garen.
6. Entweder die Pasta tropfnass aus dem Topf heraus nehmen, in eine vorgewärmte Schüssel geben, nach Bedarf Pesto hinzugeben und mit einander vermengen. Oder die Pasta mit einem Esslöffel zusammen servieren.
7. Das fertige Gericht mit Petersilie, wer mag und hat Granatapfelkernen und etwas Olivenöl herrichten.

Dazu passt wunderbar ein frischer Salat der Saison. Wir haben uns im Januar für Postelein entschieden, der mit einer Essig-Senf-Öl-Honigmarinade, feinen Zwiebelringen und Granatapfelkernen hergerichtet wurde. Hmmmm...!

Guten Appetit!