

Recheis & GUSTO/Dieter Brasch

Professional

Recheis Nudelpfanne mit weißem Pesto

Hauptspeise

Italienisch

Käse

Kinder

Nudelgerichte

Schnelle Küche

Zubereitung 

Schwierigkeit: ● ● ● ○ ○

Für das Pesto Nüsse in einer trockenen Pfanne rösten, umfüllen und nicht zu fein hacken. Estragon hacken. Knoblauch schälen und klein schneiden. Ricotta, Knoblauch, Estragon, Nüsse, Parmesan, Suppe und Öl verrühren, salzen und pfeffern. Die Zwiebeln schälen. Zwiebeln und Speck klein würfelig schneiden. Lauch in dünne Scheiben schneiden.

Recheis Goldmarke Spaghetti nach Packungsanleitung in reichlich Salzwasser bissfest kochen. Parallel dazu Brokkoli in Salzwasser bissfest kochen, abseihen, abschrecken und abtropfen lassen.

Den Speck im Öl knusprig braten, Zwiebeln, Lauch und Brokkoli mitbraten, Majoran und Zitronensaft untermischen. Pesto untermischen und falls nötig, mit wenig Wasser verdünnen. Spaghetti untermischen und mit Sesam bestreut servieren.



Zutaten

500 g Recheis Goldmarke Spaghetti
100 g rote Zwiebeln

100 g Frühstücksspeck

160 g Lauch

200 g Brokkoliröschen

2 EL Sonnenblumenöl

4 EL Majoran (gehackt)

4 EL Zitronensaft

1 EL schwarzer Sesam

Für das weiße Pesto:

80 g Haselnüsse

30 g Estragon

3 kleine Knoblauchzehen

250 g Ricotta

50 g Parmesan (fein gerieben)

60 ml Gemüsesuppe

40 ml Walnussöl

Salz, Pfeffer