Nah&Frisch



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 unterrühren und falls nötig, mit wenig Wasser verdünnen. Spaghetti unterrühren 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