

(Kinder-)Pasta mit Kräuter Brösel Pesto & buntem Gemüse

Rezept

4 Portionen

Zubereitungszeit: 25 Minuten

Zutaten:

- 300 g Nudeln

Für das Pesto:

- 1 Bund Petersilie
- 2 Bund Basilikum
- Etwas Minze
- 100 ml Olivenöl
- 50 g LAND-LEBEN Bio Dinkel Semmelbrösel
- 25 g Parmesan
- Salz & Pfeffer

Für die Garnitur:

- ½ Paprika
- 3 – 4 Radieschen
- 1 Frühlingszwiebel
- 2 Tomaten
- 2 EL Parmesan
- Etwas Basilikum

Zubereitung:

Die Nudeln laut Packungsanleitung in reichlich gesalzenem Wasser kochen. Für das Pesto Kräuter waschen, trocken schütteln und von den Stielen befreien.

Olivenöl, LAND-LEBEN Bio Dinkel Semmelbrösel, klein gehackten Parmesan und die frischen Kräuter in einer Schüssel mit dem Pürierstab pürieren bis eine cremige Masse entsteht. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Das Brösel-Kräuter-Pesto mit den Nudeln vermengen und in tiefen Tellern anrichten. Gemüse waschen, putzen, klein schneiden und über den Nudeln verteilen. Mit etwas Parmesan und Basilikum garniert servieren.

Kinder-Kochspaß: Kräuter waschen, trocken schütteln und von den Stielen zupfen. Gemüse waschen, putzen und klein schneiden.

© LAND-LEBEN Nahrungsmittel GmbH