

A top-down photograph of a white bowl filled with pasta, likely fusilli, coated in a green pesto sauce. The pasta is garnished with various fresh vegetables including cherry tomatoes, sliced radishes, and leafy greens. A slice of yellow bell pepper is also visible. The bowl sits on a white wire cooling rack. In the background, there are more fresh ingredients like a whole yellow bell pepper, a red radish, and a small white bowl containing a brown powder, possibly breadcrumbs. The entire scene is set on a white wooden surface.

# (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.

[www.land-leben.com](http://www.land-leben.com)