



KLEESCHULTE
WESTFÄLISCHE ÖLMÜHLE

Gemüsespaghetti mit Petersilien-Pesto

Zutaten für 2 Portionen

- 125 g glatte Petersilie
- 1 Knoblauchzehe
- 60 g geriebener Parmesankäse
- 1/8 l kaltgepresstes Rapsöl
- Salz, Pfeffer
- 200 g Möhren
- 1 Zucchini
- 300 g Spaghetti



Zubereitung

Petersilie waschen, trocken tupfen, Blättchen abzupfen und in einem elektrischen Zerkleinerer fein hacken. Knoblauch abziehen, würfeln, mit Parmesankäse und Rapsöl zur Petersilie geben, würfeln, mit Parmesankäse und Rapsöl zur Petersilie geben, fein hacken. Abschmecken.

Möhren und Zucchini putzen, waschen und in feine Streifen hobeln. Spaghetti in gesalzenem Wasser nach Packungsanweisung kochen. Gemüse zugeben, 5 Minuten mitkochen. Abgießen und etwa 50 ml Kochwasser auffangen. Tropfnasse Gemüsespaghetti und Pesto mischen. Eventuell das Nudelkochwasser unterrühren.

Guten Appetit!

