



Pasta mit Paprika-Walnuss-Pesto

Zeit gesamt
30min

Zubereitungszeit
30min

Schwierigkeit
Mittel



Zutaten

für 4 Portionen

Paprika, rot	2 St.
Walnuskerne	50 g
Bio Zitronen	1 St.
Basilikum, frisch	20 g
Olivenöl	3 EL
Frischkäse, natur	100 g
Paprika, edelsüß	0.5 TL
Salz	
Pfeffer, schwarz gemahlen	
Tagliatelle, frisch	500 g

Zubereitung



Küchenutensilien

kleine Schüssel, großer Topf, kleine Pfanne, Backblech mit Backpapier, Sieb, feine Reibe, SILVERCREST Stabmixer/ Pürierstab

1. Den Ofen auf 220 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Paprika waschen, vierteln, entkernen und mit der Haut nach oben auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen. Im vorgeheizten Backofen bei 220 °C auf der oberen Schiene ca. 15 Min. rösten, bis die Haut Blasen wirft und schwarz zu werden beginnt.
2. In der Zwischenzeit Walnüsse in einer Pfanne ohne Fett auf mittlerer Stufe ca. 3 Min. leicht anrösten und anschließend auf einem Teller beiseitestellen.
3. Zitrone waschen und etwa 1 TL Schale mit einer feinen Reibe abreiben. Basilikum waschen, trocken schütteln und Blätter von den Stielen zupfen.
4. Backblech aus dem Ofen nehmen, Paprika mit einem angefeuchteten Küchentuch abdecken und abkühlen lassen. Anschließend die Paprikas häuten und grob zerkleinern. Paprika, Olivenöl und Walnüsse grob pürieren. Frischkäse unterrühren und mit Paprikapulver, Salz, Pfeffer und Zitronenschale abschmecken.
5. In einem großen Topf ca. 5 l Salzwasser zum Kochen bringen und Tagliatelle darin für ca. 3 Min. al dente garen. Nudeln abgießen, gut abtropfen lassen und mit Paprika-Walnuss-Pesto servieren, mit Basilikum bestreuen.

Guten Appetit!

Du suchst noch eine passende vegetarische Vorspeise? Wie wäre es mit

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	653 kcal
Kohlenhydrate	104 g
Eiweiß	22 g
Ballaststoffe	5 g
Fette	17 g