



Rezeptidee der Woche

Winter

Woche 08 / 2019

Bandnudeln mit Rucola-Walnuss Pesto

80g	Rucola
80ml	Olivenöl
100g	Walnusskerne
	etwas Zitronensaft
250g	Steinchampignons
500g	Bandnudeln

Zubereitung für 4 Personen:



Den Rucola waschen und trocken tupfen. Rucola und Olivenöl mit etwas Kräutersalz mit einem Stabmixer zum Pesto aufmischen. Dann die gehackten Walnüsse zugeben und nochmals kurz mixen.

Die Champignons in dünne Scheiben schneiden und mit etwas Öl in einer heißen Pfanne kurz kräftig anbraten.

Die Bandnudeln nach Packungsbeilage al dente kochen.

Pesto und Champis unter die Bandnudeln geben.

Nudeln mit etwas Rucola garnieren.