



PASTA MIT WALNUSS-PESTO

PASTA



ZUTATEN
 400 g Mehl
 4 Eier
 1 Prise Salz

ZUBEREITUNG

Für den selbstgemachten **Nudelteig Mehl** auf einer Arbeitsfläche **häufen** und in der Mitte **eine Mulde formen**. Die **Eier hineinschlagen** und alles **zu einem Teig kneten**.

Den **Teig in eine Frischhaltefolie wickeln** und für ca. **30 Minuten rasten lassen**.

Nach der kurzen Ruhepause den **Teig in kleine Stücke schneiden** und mit einer Nudelmaschine zu **dünnen Platten ausrollen**. Die **Platten** mit einem Messer **in lange Nudeln schneiden**.

Die **Nudeln beiseitestellen** und das **Pesto zubereiten** (siehe Seite 2).

Einen großen Topf mit gesalzenem **Wasser zum Kochen bringen**. Die **Nudeln hineingeben** und **nach ca. 1-2 Minuten abgießen**.



PASTA MIT WALNUSS-PESTO

WALNUSS-PESTO



ZUTATEN

50 g geriebene Walnüsse
 Saft und Abrieb einer Zitrone
 30 g Parmesan
 8 EL Olivenöl
 1 Prise Salz und Pfeffer
 30 g Petersilie

ZUBEREITUNG

Zitronensaft und **Zitronenabrieb** mit **Parmesan**, **Olivenöl**, **Walnüssen** und **Petersilie** in einem Mixer **zu einer feinen Paste pürieren**.

Bei Bedarf mit **Salz**, **Pfeffer** und etwas mehr **Zitronensaft abschmecken**.

Das **Pesto** mit den **Nudeln** in einer Pfanne **vermischen und anrichten**.

Das Wort Pesto stammt übrigens vom italienischen Verb "pestare" und bedeutet zerstampfen.

Lass dir das Pesto gut schmecken und liebe Grüße aus dem Burgenland!

Mahlzeit!