



Gesamtzeit: 15 min

Schwierigkeitsgrad: einfach

Portionen: 2 Personen

Basilikum Pesto Pasta in Zitronensauce

Für die Zitronensauce:

1 Bio-Zitrone (Saft und Abrieb)

100 ml Sahne

1 Teelöffel Maitre Marcel Dijon-Senf

1 Esslöffel Liakada Natives Olivenöl extra 0,5 L

Salz und frisch gemahlener Pfeffer

Für die Pasta:

250 g Rinatura Dinkel Spiralen Bio

2 Esslöffel Leverno Bio Pesto di Basilico

2 Handvoll geröstete Pinienkerne (oder Nüsse)

Etwas Parmesan

Frisches Basilikum

Basilikum Pesto Pasta in Zitronensauce

1.

Nudeln nach Packungsanleitung in reichlich Salzwasser bissfest kochen. Etwas Nudelwasser (ca. 100 ml)

aufbewahren, dann abgießen.

Für die Zitronensauce in einer Pfanne das Öl erhitzen. Zitronenabrieb und -saft hinzufügen. Sahne und Senf einrühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Einige Minuten leicht köcheln lassen. Bei Bedarf mit Nudelwasser etwas verdünnen.

Die abgetropften Nudeln in die Zitronensauce geben und gut durchschwenken. 2–3 EL Pesto unterrühren. Mit etwas geriebenem Parmesan und gerösteten Pinienkernen toppen.

Mit frischem Basilikum garnieren. Ggf. mit Zitronenzesten verfeinern.