

Nudelsalat mit Pistazienpesto

Griechische Reisnudeln mit grünem Pesto aus Pistazien

etwa 10 Portionen

 gelingt leicht

 bis 40 Minuten



Zutaten:

Pesto:

60 g Pinienkerne
3 Knoblauchzehen
2 Töpfe Basilikum
100 g Parmesan
50 g Dr. Oetker gehackte Pistazien
1 Be. Dr. Oetker Crème fraîche
Gartenkräuter
Saft von 1 Limette
200 ml Olivenöl
etwa ½ TL frisch gemahlener Pfeffer
Salz
1 EL flüssiger Honig

Nudeln:

500 g Kritharaki (griechische Reisnudeln)

Gemüse:

200 g Zuckerschoten
Salz
1 Bund Frühlingszwiebeln

1 Pesto:

Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett goldbraun rösten und auf einem Teller erkalten lassen. Knoblauch abziehen und hacken. Basilikumblätter waschen und hacken. Parmesan reiben. Je 1 TL Pistazien und Crème fraîche Kräuter für die Garnitur beiseitestellen. Übrige Zutaten in einen Rührbecher geben und pürieren. Pesto abschmecken.

2 Nudeln:

Reisnudeln nach Packungsanleitung kochen, abgießen und erkalten lassen.

3 Gemüse:

Zuckerschoten putzen und in kochendem Salzwasser 2 Min. blanchieren, dann unter kaltem Wasser abspülen und in feine Streifen schneiden. Frühlingszwiebeln waschen und in feine Ringe schneiden.



4 Zubereiten:

Nudeln mit dem Gemüse mischen. Diese Mischung mit dem Pesto schichtweise anrichten, dazu mit einer Nudel-Gemüse-Schicht beginnen. Mit restlicher Crème fraîche Kräuter und den Pistazien garnieren.

Tipps aus der Versuchsküche

- Das Pesto kann statt mit Pistazien auch mit Pinienkernen zubereitet werden.

