

Schupfnudeln mit Nuss-Petersilien-Pesto (vegetarisch)

Zutaten für 2 Personen:

- 400g Schupfnudeln
- 250g Kirschtomaten
- 50g Blattspinat (gern Babyspinat)
- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 10g Petersilie
- 20g Kräuterbutter
- 4g (ca.1 gestr.TL) Gemüsebrühe
- 40g geriebener Hartkäse
- 20g gehackte Nüsse (z.B. Haselnüsse o. Walnüsse)
- Salz, Pfeffer, Muskat
- Öl, Butter, Wasser



Zubereitung :

- 1) Zwiebeln und Knoblauch abziehen und fein hacken. Tomaten waschen und halbieren. Petersilie gut waschen und mit Stielen grob hacken.
- 2) In einer großen Pfanne 1EL Öl und 1TL Butter bei mittlerer Hitze erwärmen, Schupfnudeln, Zwiebeln und Knoblauch hinein geben und ca. 4-5min unter Rühren anbraten bis die Schupfnudeln leicht braun sind.
- 3) Währenddessen in einem hohen Rührgefäß Petersilie, Hälfte vom Hartkäse, Hälfte der gehackten Nüsse, mindestens 50ml Wasser und 3 EL Olivenöl mit Hilfe eines Pürierstabs zu einem Pesto pürieren. Mit Salz und Pfeffer würzen.
- 4) Kirschtomaten, Blattspinat, Pesto, Kräuterbutter, Gemüsebrühe und 1 Messerspitze Muskat in die Pfanne zu den Schupfnudeln geben und 1-2min erhitzen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- 5) Schupfnudelpfanne auf den Tellern anrichten und mit den restlichen Nüssen und dem restlichen Hartkäse bestreuen..



*Guten
Appetit*



