Buchweizennudeln mit Bärlauch-Pesto

Zutaten (für 2 Personen):

- 180 g Buchweizennudeln
- 10 Blätter Bärlauch
- 1 Glas getrocknete, in Öl eingelegte Tomaten
- 80 g Walnusskerne
- 50 ml natives Olivenöl
- 0,5 TL Meersalz
- Pfeffer

Die Nudeln nach Packungsanweisung kochen.

Inzwischen den Bärlauch waschen und grob zerkleinern. Alle weiteren Zutaten in einen Mixer geben oder in einem hohen, schmalen Gefäß mit einem Stabmixer pürieren. Das Pesto sollte eine cremige Konsistenz haben - gegebenenfalls mehr Olivenöl oder etwas Nudelwasser hinzufügen.

Tipp:
Man kann das Pesto auch auf Vorrat herstellen. In einem verschlossenen Glas hält sich es im Kühlschrank gut eine Woche. Die Oberfläche sollte mit Öl bedeckt sein.

Sendung/Quelle: Die Ernährungs-Docs
Sendetermin: 29.01.2024
Koch/Köchin:

Weitere Rezepte und Tipps auf: www.ndr.de/kochen