



# Nudeln mit Rucolapesto

aus Bruno's Küche

## Zutaten für 2 Personen

Pesto:

30 g Rucola, klein geschnitten

12,5 g Cashew-Kerne

2 EL Rapsöl

¼ TL Salz

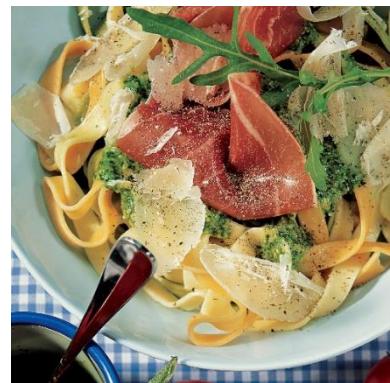
wenig Pfeffer

200 g Nudeln

100 g Cherry-Tomaten, halbiert

2 Tranchen Rohschinken, in Quadrate geschnitten

25 g Sbrinz AOP, mit dem Messer in Späne geschnitten



## Und so wird's gemacht

Pesto: Alle Zutaten im Cutter pürieren, abschmecken.

Nudeln in reichlich Salzwasser al dente kochen.

Etwas Kochwasser beiseitestellen, abgiessen.

Pesto mit wenig Kochwasser verdünnen und mit den Nudeln mischen.

Nudeln auf vorgewärmten Tellern anrichten. Mit Tomaten, Rohschinken und Sbrinz garnieren.

Pesto kann mit Öl bedeckt einige Tage im Kühlschrank aufbewahrt oder in kleinen Portionen tiefgekühlt werden.



Meine Notizen:

Pesto kann mit Öl bedeckt einige Tage im Kühlschrank aufbewahrt oder in kleinen Portionen tiefgekühlt werden.