



## **Rezept für Bandnudeln mit Pastinaken und Kohl sowie Feldsalat-Pesto**

100 g Feldsalat	putzen, waschen und grob hacken.
100 g Pistazienkerne	ebenfalls grob hacken.
1 Orange	heiß waschen, abtrocknen und die Schale fein abreiben. Salat, Pistazien und die Orangenschale mit
100 ml Olivenöl	fein pürieren.
2 EL Parmesan	reiben und unterrühren. Alles mit
Salz und Pfeffer	abschmecken.
400 g Bandnudeln	in kochendem Salzwasser nach Packungsangabe bissfest garen.
200 g Kohlblätter	waschen, die Mittelrippe entfernen und in feine Streifen schneiden.
300 g Pastinaken	schälen und mit dem Sparschäler feine Streifen abschneiden.
1 EL Butter	in einem Topf zerlassen und Kohl sowie Pastinaken darin andünsten. Eine Schöpfkelle von dem Nudelwasser dazugeben und die
Chilipulver und Salz	Gemüsestreifen etwa 4 Minuten bissfest garen. Mit
	abschmecken.
	Das Feldsalat-Pesto mit 3-4 EL Nudelwasser cremig verrühren. Die
	Nudeln abgießen und mit dem Gemüse auf Teller geben.
	Das Feldsalat-Pesto darauf verteilen.