



Rezept für Bandnudeln mit Bundmöhren und Möhrengrünpesto

Für das Pesto:

1 Bund Möhren

2 EL Pinienkerne

1 Knoblauchzehe

Salz und Pfeffer

600 g Bandnudeln

30 g Butter

Das Grün von

waschen, trocken schleudern und grob schneiden.

in einer Pfanne hellbraun rösten.

schälen und feinhacken. Alles in ein hohes Gefäß geben und mit dem Pürierstab pürieren. Mit abschmecken.

in Salzwasser kochen. Kurz vor Garende dünne, lange Streifen von dem Bund Möhren (gelingt mit dem Sparschäler) zu den Nudeln ins Kochwasser geben und ½ Min blanchieren. Mit einem Schöpflöffel aus dem Topf in eine Pfanne geben und in schwenken. Das Pesto zum Servieren auf die Nudeln geben.