

## Spaghetti mit Rucolapesto

Kategorien: Nudeln

Zutaten für: 6 Portionen

500	Gramm	Spaghetti
1		Knoblauchzehe
1	Bund	Rucola
75	Gramm	Pinienkerne
75	Gramm	Parmesan, gerieben
1	Essl.	Zitronensaft
250	ml	Sonnenblumenöl
1/2	Teel.	Salz

### Anleitung:

Zubereitungszeit: 15 Min.

1. BUITONI Spaghetti nach Anweisung auf der Packung zubereiten und abtropfen lassen.
2. Für das Pesto: Knoblauchzehe schälen und durchpressen. Rucola putzen, waschen, in mundgerechte Stücke zerpfücken.
3. Pinienkerne, Parmesan, Zitronensaft, Sonnenblumenöl und Salz zugeben und mit dem Stabmixer pürieren. Pesto zu den Nudeln servieren.

Ernährungsinfo Je Portion: nB: 3339 kJ (800 kcal)nN: E 17g, KH 62g, F 54g