



MEIN LIEBLINGSREZEPT 18 VON 24.
Andreas Buhl. Der Marmeladenladen.

Nudeln mit Buhls Grüne-Soße-Kräuter-Pesto



ZUTATEN

4 Portionen | Dauer ca. 20 Min.

500g Linguine-Nudeln oder
andere leckere Nudeln
1 Glas Grüne-Soße-Kräuter-Pesto
etwas geriebenen Parmesan

TIPP

Genau das Richtige an
heissen Sommertagen,
wenn keiner gerne lange
am Herd stehen möchte...

- 1 Nudeln in reichlich Wasser bissfest kochen. Wenn der gewünschte Gargrad erreicht ist, etwa einen 1/4 Liter kaltes Wasser ins kochende Wasser zu den Nudeln schütten, um den Kochvorgang zu unterbrechen – so bleiben die Nudeln „al dente“.
- 2 Die gekochten Nudeln in ein Sieb abgießen und direkt in tiefen Tellern anrichten.
- 3 Am Tisch kann sich jeder direkt aus dem Glas das Pesto auf die Nudeln schöpfen und untermengen. Wer möchte, kann gerne noch etwas frischen Parmesan-Käse über die Nudeln reiben.

Dazu schmeckt Tomatensalat oder einfach in Ecken geschnittene Tomaten.



Nächstes Rezept im August: Neubauer's Eichwaldhof.