

Pasta Capunti mit Posteleinpesto



einfach



Winter



30 Minuten



vegetarisch

Zutaten

für 4 Personen

500 g Capunti Pasta, 125 g Postelein, 40 g geröstete Kürbiskerne, 70 g Pecorino Pedredu, ½ TL abgeriebene Zitronenschale, 1 EL Zitronensaft, 100 ml Olivenöl, Salz & Pfeffer

Zubereitung

Den Postelein waschen und gut trocknen. Dann den Pecorino fein reiben und ca. 20 g davon zusammen mit ein paar Blättern Postelein beiseitestellen.

Den restlichen Käse in ein hohes Gefäß geben und den Postelein hinzufügen. Auch die Kürbiskerne, die Zitronenschale und das Olivenöl hineingeben. Nun mit einem Pürierstab auf mittlerer Stufe zu einem groben Pesto zerkleinern. Anschließend mit dem Zitronensaft und Pfeffer würzen. Falls ungesalzene Kürbiskerne verwendet werden jetzt das Bio-Pesto noch mit Salz abschmecken.

Die Pasta nach Anleitung al dente kochen, abgießen und mit dem Pesto verrühren. Wenn das Pesto gut verteilt ist, die Pasta zum Servieren auf Teller verteilen und mit Postelein-Blättern und geriebenem Pecorino garnieren.

Tipp: Wenn noch Pesto übrig bleiben sollte, in ein steriles Glas füllen und mit Olivenöl bedecken. So hält das Pesto ca. 1 Woche im Kühlschrank.

Guten Appetit!

[Ps.: Du möchtest informiert werden, wenn ein neues Rezept online ist? Dann abonniere doch unseren Newsletter.](#)