

Zingy Farfalle Pesto Pasta

Zutaten

- 2 Schalotten
- 4 Zehen Knoblauch
- 1 rote Chili
- Brokkoli
- Schwarzkohl
- 1 Fenchelknolle
- 120ml Weißwein
- 300g Farfalle Pasta

Zutaten Pesto

- 2 - 3 EL Pinienkerne
- Olivenöl
- 1/2 TL Salz
- 1/2 TL schwarzer Pfeffer
- 1/2 Knoblauchzehe
- 1 unbehandelte Zitrone (Schale der halben Zitrone & etwas Zitronensaft)
- Petersilie (nur die Blätter, keine Stile)
- Basilikumblätter

Zubereitung

Nudeln nach Packungsanweisung kochen.

In der Zwischenzeit eine große Pfanne mit Antihafbeschichtung bei mittlerer Hitze vorheizen und einen Schuss Öl hinzufügen. Zwiebel, Chili und Knoblauch hinzufügen und ein paar Minuten anbraten. Brokkoli, Schwarzkohl und Fenchel hinzugeben.

In der Zwischenzeit die Zutaten für Pesto in einen Mörser geben und so lange zerkleinern, bis die Mischung cremig ist. Die Pfanne mit dem Weißwein und einer Kelle des Nudelkochwassers abgelöschen und bei kleiner Hitze die Soße ein paar Minuten lang köcheln.

Sobald die Nudeln gar sind, das Wasser abgießen und in die Pfanne geben. Die Nudeln schwenken und umrühren. Einen Spritzer Zitronensaft, etwas geriebene Zitronenschale und die Pesto dazugeben und unterrühren.

Last update:

09.12.2024

15:22

rezepte:kochen:zingy_farfalle_pesto_pasta https://wiki.fritzcloud.net/doku.php?id=rezepte:kochen:zingy_farfalle_pesto_pasta



Video

Quelle: [Avant-Garde Vegan](#)

From:

<https://wiki.fritzcloud.net/> - **FritzWiki**

Permanent link:

https://wiki.fritzcloud.net/doku.php?id=rezepte:kochen:zingy_farfalle_pesto_pasta

Last update: **09.12.2024 15:22**

