

# Feldsalatpesto mit Tagliatelle

---



## **Zutaten (4 Personen):**

400g Tagliatelle

120g Feldsalat

1 Knoblauchzehe

100g Feta

60g Pinienkerne

60ml Olivenöl

Salz

Pfeffer

## **Zubereitung:**

Feldsalat putzen, waschen und abtropfen lassen.

Tagliatelle gemäß Packungsanleitung zubereiten.

Während der Kochzeit Feta mit einer Gabel fein zerdrücken und diesen mit dem Feldsalat, Pinienkerne (bis auf ein paar zur Deko) sowie Olivenöl in einen Mixer geben und fein pürieren.

Knoblauchzehe mit Hilfe einer Knoblauchpresse in das Pesto drücken und unterrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Das Pesto in eine Pfanne geben und mit etwas Nudelwasser mischen, bis es eine sämige Konsistenz hat. Nudeln abgießen, zum Pesto geben, gut mit diesem vermischen, auf Teller anrichten und mit den restlichen Pinienkernen bestreut servieren.

**Tipp:**

Das Pesto schmeckt nicht nur zu Pasta, sondern auch als Brotaufstrich zu frischem Ciabatta sehr lecker.

***Nährwertangaben: 560 kcal p.P., 72 g KH p.P.***