

# Spaghetti mit Walnuss-Pesto und Ruccola

---



## **Zutaten (4 Portionen):**

60 g Walnusshälften

6 Stiele Thymian

1 Glas getrocknete Tomaten in würziger Kräuter-Marinade (ca. 180 g)

2 eingelegte Knoblauchzehen in Kräutermarinade

Salz

Pfeffer

400 g Nudeln (z.B. Spaghetti)

Ca. 60 g Ruccola

75 g Cocktailtomaten

## **Zubereitung:**

Walnüsse ohne Fett rösten. Herausnehmen, abkühlen lassen und grob hacken. Thymian waschen, trocken schütteln und die Blättchen abzupfen. Getrocknete Tomaten in einem Sieb abtropfen lassen; das Öl auffangen. Tomaten, Öl, Nüsse, Thymian und durchgepressten Knoblauch in ein hohes Gefäß geben und pürieren. Pesto mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Nudeln in kochendem Wasser nach Packungsanleitung zubereiten. Pesto mit 1-2 EL Kochwasser verdünnen. Rauke putzen, gründlich waschen und gut abtropfen lassen. Tomaten waschen und vierteln. Nudeln abgießen. Im Anschluss Nudeln, Cocktailtomaten, Pesto sowie Ruccola vermengen und sofort servieren.

**Tipp:**

Mit geriebenem Parmesan bestreut, schmeckt das Gericht noch besser. Und wenn es einmal schnell gehen muss kann  $\frac{1}{2}$  Glas fertiges Pesto verwendet werden.

***Nährwertangaben: 568 kcal p.P., 81g KH p.P.***