



BUCHWEIZENNUDELN MIT SCHWARZKOHLPESTO

🕒 20 MIN

👤 MITTEL

🍽️ ERSTER GANG

ZUTATEN

ZUTATEN FÜR EINE PERSON:

- 60 g Buchweizennudeln
- 60 g Schwarzkohl
- 10 Mandeln
- Ricotta zum Reiben
- 2 Esslöffel Olivenöl Extra Vergine
- Salz

ZUBEREITUNG

Zunächst den Schwarzkohl für fünf Minuten blanchieren und gleichzeitig die geschälten Mandeln in einer beschichteten Pfanne rösten, bis sie leicht goldgelb sind. Die Buchweizennudeln in Salzwasser kochen.

Nach dem Blanchieren den Kohl abtropfen lassen und zusammen mit sieben gerösteten Mandeln und zwei Esslöffeln **Olivenöl EXTRA VERGINE „Gran Fruttato“ von Monini** in den Mixer geben. Alles zusammen zu einem Pesto pürieren. Die Nudeln abgießen, (das Kochwasser dabei auffangen) und mit dem Pesto anrichten. Falls nötig, etwas von dem beiseitegestellten Wasser zum Pesto hinzufügen.

Die Nudeln auf einem Teller anrichten, mit geriebenem Ricotta bestreuen und mit den restlichen gehackten Mandeln garnieren. Nach Belieben können die Nudeln mit einem zusätzlichen Schuss Öl beträufelt werden.

