
Pasta mit Hüttenkäse-Walnuss-Pesto

Für 2 Personen

ca. 300g Nudeln
100g Hüttenkäse
30-40g Kräuter nach Wahl
20g Parmesankäse
40g Walnüsse
1 Knoblauchzehe (optional)
2 El Olivenöl
5 El Nudelkochwasser



Die Nudeln wie gewohnt kochen.

Währenddessen in einem Multizerkleinerer oder einem hohen schmalen Rührbecher alle weiteren Zutaten mischen und dann fein pürieren.

Wer einen eher leistungsschwachen Pürierstab hat, kann auch gut gemahlene Nüsse nehmen, so habe ich es mit meinem alten Gerät immer gemacht, weil sonst noch große Nussstücke übrig geblieben wären.

Das Nudelwasser gebe ich zum Pesto, kurz bevor die Nudeln fertig sind, so lässt sich das Pesto viel besser mit den Nudeln vermischen.