Dinkel Maccaroni mit würzigem Brokkolipesto

ZUTATEN:

Für 4 Portionen

500 g	NATURATA Dinkel Maccaroni lang
400 g	Brokkoli
2 Zehen	Knoblauch
2 EL	NATURATA Walnusskerne
½ Bund	Basilikum
2 EL	Zitronensaft
1 TL	abgeriebene Schale einer Bio-Zitrone
2 EL	NATURATA Hefeflocken
70 ml	NATURATA Olivenöl
	Salz, Pfeffer, Chiliflocken

ZUBEREITUNG

1. Brokkoli waschen und in kleine Röschen teilen. Den Stiel schälen und klein schneiden. Knoblauch schälen und in feine Würfel schneiden. Walnusskerne grob hacken.
2. Einen Topf mit Salzwasser zum Kochen bringen. Brokkoli (Stiele + Röschen) darin ca. 5 Min. blanchieren. Anschließend abgießen mit kaltem Wasser abschrecken und gut abtropfen lassen.
3. Knoblauchwürfeln in einem EL Olivenöl in einer kleinen Pfanne glasig anschwitzen, Walnüsse hinzufügen und kurz mit anrösten, bis sich das Aroma entfaltet.
4. Basilikum waschen und trocken schütteln, die Blättchen abzupfen und zusammen mit den gerösteten Walnusskernen, Knoblauch und Brokkoli in einen Mixbecher geben. Zitronensaft, sowie abgeriebene Schale zusammen mit den Hefeflocken ebenfalls dazugeben und alles mit dem Pürierstab zu einem cremigen Pesto verarbeiten. Olivenöl nach und nach hinzufügen. Das Pesto kräftig mit Salz, Pfeffer und wer mag mit Chiliflocken würzen.
5. Nudel in reichlich Salzwasser al dente kochen, abgießen und in eine große Schüssel geben. Das Pesto hinzufügen und gut unterheben, evtl. noch etwas nachwürzen. Dazu passen bunte Oliven oder fein geschnittene, eingelegte, getrocknete Tomaten.

Zubereitungszeit: 40 Minuten

Abdruck honorarfrei

Belegexemplare erbeten