



## RUCOLA-WALNUSS-PESTO

*Für 2 Personen:*

250 g Spaghetti\*  
50 g Walnusshälften  
1 EL Olivenöl  
1 Knoblauchzehe, geschält und  
grob gehackt  
2 EL Nährhefe  
2/3 TL Salz  
100 g Rucola plus etwas mehr zum  
Garnieren  
20 g Petersilienblätter plus etwas  
mehr zum Garnieren  
Abgeriebene Schale von  
1 unbehandelten Zitrone  
1 EL frisch gepresster Zitronensaft  
50 ml Olivenöl  
50 ml Wasser

\* wer möchte, kann auch  
spiralisierte Zucchini anstatt Nudeln  
verwenden. Diese einfach kurz in  
der Pfanne mit Olivenöl anbraten.

*Zeitaufwand:*

ca. 20 Minuten

Spaghetti in reichlich Salzwasser al dente kochen.

In der Zwischenzeit das Pesto zubereiten. Walnüsse unter Rühren in einer Pfanne trocken anrösten, bis sie leicht gebräunt sind. Auf ein Schneidebrett geben und grob hacken. Dieselbe Pfanne benutzen und den gehackten Knoblauch kurz in 1 EL Olivenöl anbraten. Zusammen mit Walnüssen, Nährhefe und Salz in die Küchenmaschine/den Hexler geben und grob pürieren. Rucola hinzufügen (je nach Größe des Hexlers portionsweise arbeiten) sowie Petersilie, Zitronenschale, Zitronensaft, Olivenöl und Wasser und alles zu einer einheitlichen Creme verarbeiten.

Die Spaghetti abgießen und einen kleinen Teil des Kochwassers auffangen. Ca. 2 bis 3 EL davon unter das Pesto rühren, das Pesto mit den Nudeln vermischen und gegebenenfalls noch etwas mehr vom Kochwasser untermischen, bis die gewünschte Konsistenz des Pestos erreicht ist (weder zu trocken noch zu flüssig). Auf zwei vorgewärmten Tellern anrichten und servieren (wer will, garniert noch mit ein paar weiteren Blättern Rucola oder Petersilie).