

VOLLKORN-NUDELN MIT SPINAT-PESTO

Zutaten (für 4 Portionen)

- 250ml Milch + 40ml
- 400g Vollkornnudeln
- 2 Zwiebeln
- 1 Chilischote
- 600g Spinat
- 100g Parmesan
- 160g grünes Pesto
- 20 Basilikumblätter
- 2 EL Olivenöl
- Salz & Pfeffer zum Würzen
- Pinienkerne oder Mandeln zum Garnieren



Zubereitung

1. Nudeln mit 2 TL Salz kochen und anschließend kalt abschrecken
2. Pinienkerne in der kleinen **Komfort-Pfanne** goldbraun anrösten und zur Seite stellen
3. Zwiebeln schälen und mit dem **Super-Hacker** fein hacken
4. Chili entkernen und fein würfeln
5. Olivenöl in der **Komfort-Wokpfanne** erhitzen, Zwiebeln und Chili kurz anbraten, Spinat hinzufügen und andünsten
6. Pesto und die Hälfte des geriebenen (mit der **Microplane® Reibe**) Parmesans unterrühren
7. Die Hälfte der Basilikumblätter zerkleinern und mit in den Wok geben
8. Das Spinat-Pest mit einem Stabmixer pürieren, bis es eine cremig-flüssige Konsistenz hat
9. Nudeln mit in den Wok geben und mit dem Pesto vermischen
10. Bei mittlerer Stufe noch 1-2 Minuten köcheln
11. Nudeln auf einem Teller anrichten und mit den Pinienkernen und den übrigen Basilikumblättern sowie dem Parmesan garnieren

Zubereitungszeit: ca. 25-30 Minuten

