

# Penne mit Rucola-Pesto

Anzahl Personen: 4 Steffi  
Burger

© Infovita GmbH

Menge	Zutaten	Bearbeitung
400 g	Vollkornpenne, am besten aus Bio Dinkel	
750 ml	Wasser	
1 KL	Salz	
1 Stk.	Knoblauchzehe	
50 g	Baumnusskerne	
70 g	Rucola	grob zerkleinern
50 g	Parmesan gerieben	
80 ml	Olivenöl	
	Salz, Pfeffer	
40 g	Baumnusskerne	grob hacken
150 g	Cherrytomaten	vierteln

## Anleitung

1. Wasser in einer Pfanne zum Kochen bringen. Salz und Penne zugeben. Aufkochen lassen. Auf kleine Stufe zurückstellen und bei geschlossenem Deckel köcheln bis kein Wasser mehr vorhanden ist. Ab und zu umrühren.
2. Gleichzeitig die restlichen Zutaten im Mixer oder Cutter zu einer glatten, sämigen Pesto verarbeiten.  
(Ev. in 2 Portionen)
3. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Mit den Teigwaren vermischen.
4. Auf Teller anrichten und mit Baumnusskernen und Cherrytomaten dekorieren.

