Gemüsebandnudeln mit Kürbiskernpesto

Arbeitszeit: 40 Minuten
Schwierigkeitsgrad: einfach

Nährwerte pro Portion ca.

Fett	63 g
Kohlenhydrate	68 g
Eiweiß	21 g
Brennwert	944 kcal / 3.950 kJ

Zutaten 4 Portionen

Pesto:
1 Knoblauchzehe
120 g geschälte Kürbiskerne
150 ml Sonnenblumenkernöl
½ Bund glatte Petersilie
1 TL Zitronensaft
1 TL fein abgeriebene Bio-Zitronenschale
1 EL Kürbiskernöl
Salz, Pfeffer (aus der Mühle)

Nudeln:
400 g Möhren
400 g Pastinaken
400 g Kürbisfleisch (z.B. vom Hokkaido),
30 g Butaris Butterschmalz
250 g Bandnudeln
2 EL geriebener Parmesan
Salz, grober Pfeffer

Zubereitung:

Schritt 1/5

Für das Pesto Knoblauch und Kürbiskerne grob hacken. Mit Sonnenblumenkernöl mit einem Pürierstab fein pürieren. Petersilie grob hacken. Zitronensaft, Zitronenschale sowie das Kürbiskernöl kurz untermixen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Schritt 2/5

Für die Gemüsebandnudeln Möhren und Pastinaken schälen und mit dem Sparschäler lange, dünne Streifen schneiden. Kürbis entkernen und in lange, dünne Streifen schneiden.

Schritt 3/5

In reichlich kochendem Salzwasser die Nudeln bissfest garen. Bandnudeln abgießen und in eine große, vorgewärmte Schüssel geben.

Schritt 4/5

In einer Pfanne Butaris Butterschmalz erhitzen und die Gemüsestreifen kurz anschwitzen. Mit Salz und Pfeffer würzen und unter die Nudeln heben.

Schritt 5/5

Mit 2/3 des Pestos mischen und auf Tellern verteilen. Restliches Pesto darüber geben. Gemüsebandnudeln mit geriebenem Parmesan servieren.

Guten Appetit wünscht Butaris

Hinweis für die Redaktion:

Die Rezeptbilder und Rezepte sind urheberrechtlich geschützt. Der Abdruck der Bilder in gedruckten Presseerzeugnissen (Zeitungen und Zeitschriften) sowie Presseerzeugnissen im Internet ist ausschließlich in Kombination mit dem zugehörigen Rezept sowie bei Nennung der Quelle (Foto: © Butaris Butterschmalz) honorarfrei. Die Bilder und Rezepte dürfen grundsätzlich nicht verändert werden. Gestattet ist jedoch eine Vergrößerung oder Verkleinerung der Bilder bzw. eine ausschnittweise Verwendung. Rezepte dürfen nicht ohne Hinweis auf Butaris Butterschmalz (Nennung von Butaris Butterschmalz in der Zutatenliste) und/oder Packshot verwendet werden. Belege erbeten. Vielen Dank für Ihr Verständnis.

Bei Rückfragen wenden Sie sich gern per Mail an butaris@adpublica.com.