



## Spaghetti mit Basilikumpesto

Erbsen und Speck



30-40min



3-4 Personen

Wusstest du, dass die Erbse eine der ältesten Kulturpflanzen ist? In Deutschland war die Erbse lange Zeit neben Linsen und Getreide das Grundnahrungsmittel. Heute wird sie weltweit angebaut und in vielen verschiedenen Sorten gezüchtet. Und lecker sind sie allemal! Probier es auch mit diesen leckeren Spaghetti mit knackigen Erbsen, Speck und frischem Basilikumpesto.



## Was du von uns bekommst

- 60g frischer Basilikum
- 1 Packung magerer Speck
- 2 Päckchen Cashewnüsse <sup>15</sup>
- 500g Spaghetti
- 1 Packung frische Erbsen in der Schale
- 3 Stück italienischer Hartkäse <sup>7</sup>

## Was du zu Hause benötigst

- Olivenöl
- Salz
- Schwarzer Pfeffer

## Küchenutensilien

- 2 mittelgroße Kochtöpfe
- kleine Pfanne
- Küchenreibe
- Messbecher
- Sieb
- Stabmixer

Vergiss nicht, das Gemüse vor der Zubereitung gründlich zu waschen, insbesondere grünes Blattgemüse und Salate.

### Allergene

Milch (7), Nüsse (15). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

### Nährwertangaben pro Portion

Energie 840kcal, Fett 31.4g, Kohlenhydrate 96.0g, Eiweiß 37.7g



1. Cashewnüsse rösten

In einem mittelgroßen Topf ausreichend gesalzenes Wasser für die **Pasta** aufsetzen. Inzwischen in einer kleinen Pfanne die **Cashewnüsse** trocken bei mittlerer Hitze ca. 2-3Min. rösten. Vorsicht, sie können schnell verbrennen. Die Pfanne aufheben.



4. Pesto mischen

Die **Basilikumblätter** mit den **gerösteten Cashews**, **geriebenen Käse** und ca. 3-4EL Olivenöl mithilfe eines Stabmixer fein pürieren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.



2. Erbsen kochen

Nun 1l Wasser im Wasserkocher aufkochen. Die **Erbsen** aus der Schale pulen und für ca. 2-3Min. in dem kochenden Wasser garen/blanchieren, dann abgießen und mit kaltem Wasser abschrecken.



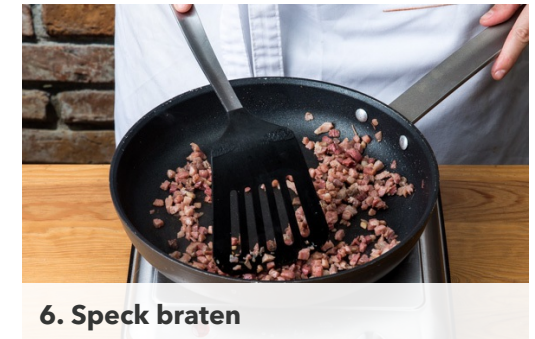
5. Nudeln kochen

Sobald das Salzwasser kocht, die **Pasta** für ca. 7-8Min. kochen, bis die **Nudeln** gar sind. Ca. **100ml Pastawasser** abschöpfen, den Rest abgießen und die **Nudeln** kalt abschrecken.



3. Pesto vorbereiten

Inzwischen den **Käse** grob reiben. Die Blätter des **Basilikums** vom Strunk zupfen.



6. Speck braten

Nun den **Speck** in der kleinen Pfanne bei mittlerer Hitze ca. 2-3Min. anbraten, dann mit den **gekochten Erbsen**, der **Pasta** und dem **Pesto** mischen. Nach Bedarf **Pastawasser** hinzufügen, bis alles gleichmäßig mit **Pesto** bedeckt ist und servieren.