



Linsen-Strozzapreti mit Kaiserschoten

mit veganem Spinatpesto und Walnüssen



ca. 25min



4 Portionen

Alle, deren Lieblingsfarbe Grün ist, haben heute das große Los gezogen, denn diese feine Linsen-Pasta strahlt uns in knalliger Vollkommenheit von unseren Tellern entgegen. Nicht nur ist die Pasta rot und das rein pflanzliche Spinat-Walnuss-Pesto sattgrün. Ebenso grün sind die knackigen Kaiserschoten und die gebratenen Zucchini, die sich auf dem Teller dazugesellen. Guten Appetit!

Was du von uns bekommst

- 500g Bio-Linsen-Strozzapreti
- 2 Knoblauchzehen
- 200g Babyspinat (ungewaschen)
- 50g Walnusskerne¹
- 2 Pck. Hefeflocken
- 2 Pck. Basilikumcreme
- 2 Zucchini
- 1 Pck. griechische Gewürzmischung
- 300g Kaiserschoten

Was du zu Hause benötigst

- Salz und Pfeffer
- Olivenöl
- Essig

Küchenutensilien

- großer Topf
- große Pfanne
- Stabmixer mit hohem Gefäß
- Sieb

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

Kochtipp

Das Pesto wird durch längeres Pürieren flüssiger und glatter.

Allergene

Schalenfrüchte (1). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

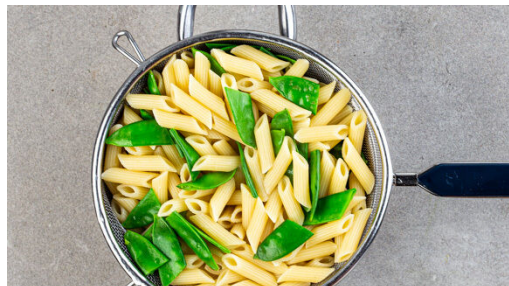
Nährwertangaben pro Portion

Energie 779kcal, Fett 29.7g, Kohlenhydrate 80.6g, Eiweiß 43.4g



1. Pesto zubereiten

In einem großen Topf ausreichend gesalzenes Wasser für die **Pasta** zum Kochen bringen. Den **Knoblauch** schälen, grob würfeln und mit der **½ des Spinats**, den **Walnüssen**, den **Hefeflocken**, **3-4EL Kochwasser**, 2EL Olivenöl und 2EL Essig in einem hohen Gefäß mit einem Stabmixer möglichst glatt pürieren. Die **Basilikumcreme** unterrühren.



4. Kaiserschoten blanchieren

Die **Kaiserschoten** quer halbieren und in ein Sieb geben. Etwas **Pastawasser** abschöpfen, dann die **Pasta** auf die **Kaiserschoten** in das Sieb abgießen und abtropfen lassen.



2. Pasta kochen

Die **Pasta** in das kochende Wasser geben und in 4-6Min. bissfest kochen.



5. Pasta vermengen

Die **Pasta** mit den **Kaiserschoten**, dem **Pesto** und dem **restlichen Spinat** zu den **Zucchini** in die Pfanne geben, alles vermengen und 1-2Min. erwärmen, bis der **Spinat** zusammengefallen ist. Dabei nach Bedarf etwas **Pastawasser** hinzugeben.



3. Zucchini braten

Inzwischen die **Zucchini** längs halbieren und in ca. 0,5cm dicke Scheiben schneiden. Die **Zucchini** in einer großen Pfanne mit 2EL Olivenöl bei mittlerer Hitze 5-6Min. goldbraun braten, dann mit der **Gewürzmischung** und je 1 kräftigen Prise Salz und Pfeffer würzen.



6. Anrichten und servieren

Die **Pasta** mit Salz und Pfeffer abschmecken, auf tiefe Teller oder Schalen verteilen und servieren.