

# Spaghetti mit Walnuss-Pesto

Passt perfekt als erster Gang zum italienischen Abend.

**Spaghetti oder eine andere Pasta mit einem frischen, selbstgemachten Pesto ist einfach unwiderstehlich. In diesem Rezept bereiten sie ein besonders feines Walnusspesto zu. Die Zubereitung ist recht unaufgeregt und geht auch schnell von der Hand. In Italien würde man dieses Pestogericht als Vorspeise servieren. Genießen sie es einfach, wie ihnen der Sinn steht.**

## Zutaten

- 200 g Spaghetti
- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 2 Möhren
- Brühe nach Bedarf
- Pfeffer frisch gemahlen
- Olivenöl
- 30 g Parmesan
- Walnusskerne
- Jodsalz
- 1 Bund Petersilie

## Zubereitung

- In einem großen Topf Wasser zum Kochen bringen. Salz und Nudeln zugeben und Nudeln al dente kochen.
- Währenddessen Möhren waschen, schälen und in dünne Scheiben hobeln. Zwiebel und Knoblauch schälen. Zwiebel würfeln. Petersilie abspülen, trockenschütteln und Stiele entfernen.
- Petersilie, Knoblauch, Walnüsse und 2 bis 3 EL Öl mit dem Pürierstab fein pürieren. Parmesan unterrühren. Eventuell noch etwas Brühe zufügen, so dass die Sauce eine cremige Konsistenz erhält. Anschließend würzen.
- Zwiebel und Möhren im restlichen Öl ca. 5 Minuten dünsten. Salzen, pfeffern. Zum Schluss sofort mit Spaghetti und Nuss-Pesto mischen und servieren.



---

Veröffentlicht von Gourmet Magazin

<https://www.gourmet-magazin.de/rezepte/spaghetti-walnuss-pesto/>