



## PASTA MIT GERÖSTETEM RANDEN-PESTO

25 MIN.  
AKTIV

1 STD. 10 MIN.  
GESAMT

838 KCAL  
PRO PERSON

① vegetarisch, ohne Laktose | Fett: 39 g, Kohlenhydrate: 94 g, Eiweiss: 25 g pro Person

### DAS BRAUCHTS FÜR 4 PERSONEN

#### Randen

550 g	rohe Randen, geschält, in Schnitzen
3	Knoblauchzehen, zerdrückt
2 EL	Olivenöl
½ TL	Salz
wenig	Pfeffer
2 Zweiglein	Rosmarin

#### Pesto

1 dl	Olivenöl
4 EL	Sonnenblumenkerne, geröstet
6 EL	Salbei, grob geschnitten
40 g	geriebener Parmesan
¼ TL	Salz
wenig	Pfeffer

#### Pasta

500 g	Pasta (z.B. Linguine)
	Salzwasser, siedend

### UND SO WIRDS GEMACHT

#### Randen

Randen, Knoblauch und Öl in einer Schüssel mischen, würzen, mit dem Rosmarin auf einem mit Backpapier belegten Blech verteilen.

#### Backen

Ca. 45 Min. in der Mitte des auf 200 °C vorgeheizten Ofens. Herausnehmen, etwas abkühlen, in ein Mixglas geben.

#### Pesto

Öl, Sonnenblumenkerne und Salbei zu den Randen geben, pürieren. Käse daruntermischen, würzen.

#### Pasta

Pasta im siedenden Salzwasser al dente kochen, ca. 1 dl Kochwasser beiseitestellen, Pasta abtropfen, wieder in die Pfanne geben. Das beiseitegestellte Kochwasser mit dem Pesto mischen, zur Pasta geben, gut mischen bis die Pasta gleichmässig mit Pesto überzogen ist.

#### GUT ZU WISSEN



Das Rezept findest du hier wieder:

[fooby.ch/de/rezepte/20634/](https://fooby.ch/de/rezepte/20634/)