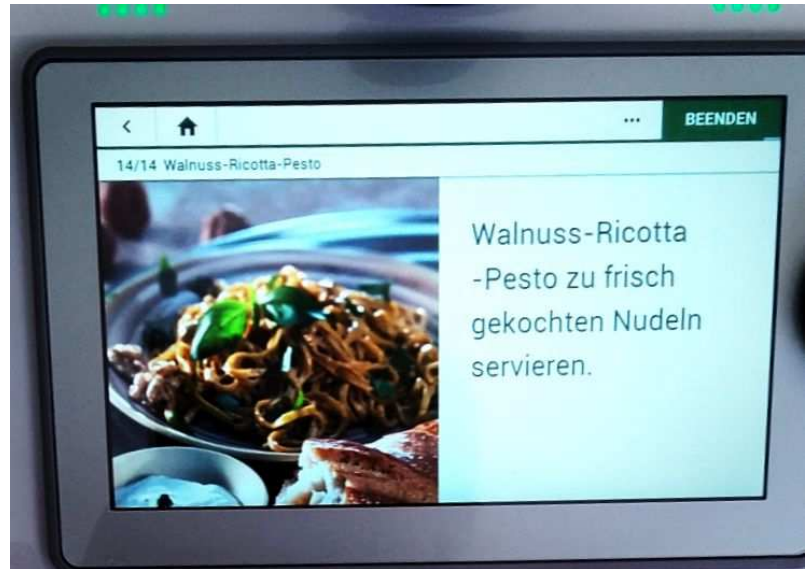


Walnuss-Ricotta-Pesto

Zutaten

80 g Parmesan, in Stücken
80 g Walnusshälften
80 g Rapsöl
½ TL Kräutersalz
¼ TL Pfeffer
50 g Tomatenmark
200 g Ricotta



Zubereitung

Parmesan und Walnüsse in den Mixtopf geben und 6 Sekunden / Stufe 8 zerkleinern. Öl, Kräutersalz, Pfeffer, Tomatenmark und Ricotta zugeben, 10 Sekunden / Stufe 8 vermischen und zu frisch gekochten Nudeln servieren.

Anmerkung: Abgewandeltes Rezept auf www.cookidoo.de

Es hat uns nicht nur zu Nudeln sondern auch zu Spargel und auf Brot geschmeckt.

