



Linguine mit Rucolapesto und Kirschtomaten

Zutaten:

300g Linguine
50g Parmesan
20g Pinienkerne
150g Ricotta
125g Rucola
100ml Olivenöl
1 Zitrone
1EL Honig
8 Kirschtomaten
2 Knoblauchzehen
1/2 EL Senf
Ingwer
Chilli, Salz, Pfeffer



Zubereitung:

Stellen Sie einen Topf mit Wasser für die Nudeln auf. Geben Sie die Pinienkerne in eine heiße Pfanne. Aber Vorsicht: Die Pinienkerne sind schnell fertig, gut im Auge behalten, damit sie nicht zu dunkel geröstet werden. Legen Sie die Tomaten in eine Auflaufform. Geben Sie etwas Olivenöl darüber und würzen Sie mit Salz und Pfeffer. Schneiden Sie etwas Knoblauch, Thymian und Rosmarin und geben alles über die Strauchtomaten. Die Tomaten dann bei 180°C für 10-15 Minuten in den Ofen stellen.

Geben Sie das Olivenöl zusammen mit dem Ricotta in einen Mixer. Pressen Sie die Zitrone mit rein. Dazu kommt noch der Parmesan, Senf, Honig und ein paar Chilliflocken. Auch die Pinienkerne in den Mixer schütten, heben Sie einen Teil davon zum Dekorieren für später auf. Geben Sie während dem Mixen nach und nach den Rucola mit dazu. Am Schluss sollten Sie ein wunderschön grünes Pesto im Mixer haben.

Kochen Sie die Nudeln Al-Dente. Vermischen Sie das Pesto und die Nudeln in einer Schüssel. Als Beilage passt super ein Rucolasalat. Als Sauce einfach Salz, Pfeffer, Zitrone und Olivenöl mit dem Rucola vermischen. Wer will kann auch noch etwas Knoblauch hinzu geben.

Zum Anrichten: Die Nudeln mit dem Pesto auf einen Teller richten, an den Rand die Kirschtomaten legen. Obendrauf etwas Rucolasalat. Am Ende mit Parmesan und den aufgehobenen Pinienkernen anrichten.

Guten Appetit!



**FRANKEN
FERNSEHEN**