

Pasta

al Limone

Bio Kochbox KW 31



Pasta al Limone



Für 2 Portionen:

- 200 g Spaghetti
- 1-2 EL Pinienkerne
- ½ Bund Petersilie
- ½ Zitrone
- 30 g veganer Parmesan
- 1 veganer Feta

Für 4 Portionen:

- 400 g Spaghetti
- 2-3 EL Pinienkerne
- 1 Bund Petersilie
- 1 Zitrone
- 60 g veganer Parmesan
- 2 veganer Feta

Eigener Vorrat

- Salz, Pfeffer
- 2 EL Olivenöl

Zubereitung:

Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett rösten, herausnehmen und abkühlen lassen. Nudeln in kochendem Salzwasser nach Packungsanweisung garen. Inzwischen die Petersilie waschen, Blätter abzupfen und fein hacken. Zitrone heiß waschen, Schale dünn abreiben, dann die Zitrone halbieren und auspressen. Den veganen Parmesan reiben. Die Hälfte der Pinienkerne mörsern oder fein hacken. Nudeln abgießen, dabei etwa 4 EL Nudelwasser abnehmen und beiseitestellen.

Nudeln zurück in den Topf geben. Gemörserte Pinienkerne, Petersilie, Öl, Käse, Zitronenschale und -Saft mit Nudelwasser mischen. Unter die Nudeln heben und mit Salz sowie Pfeffer abschmecken. Veganen Feta abtropfen lassen und zerzupfen. Nudeln in Schalen füllen, mit Pinienkernen und Feta servieren.