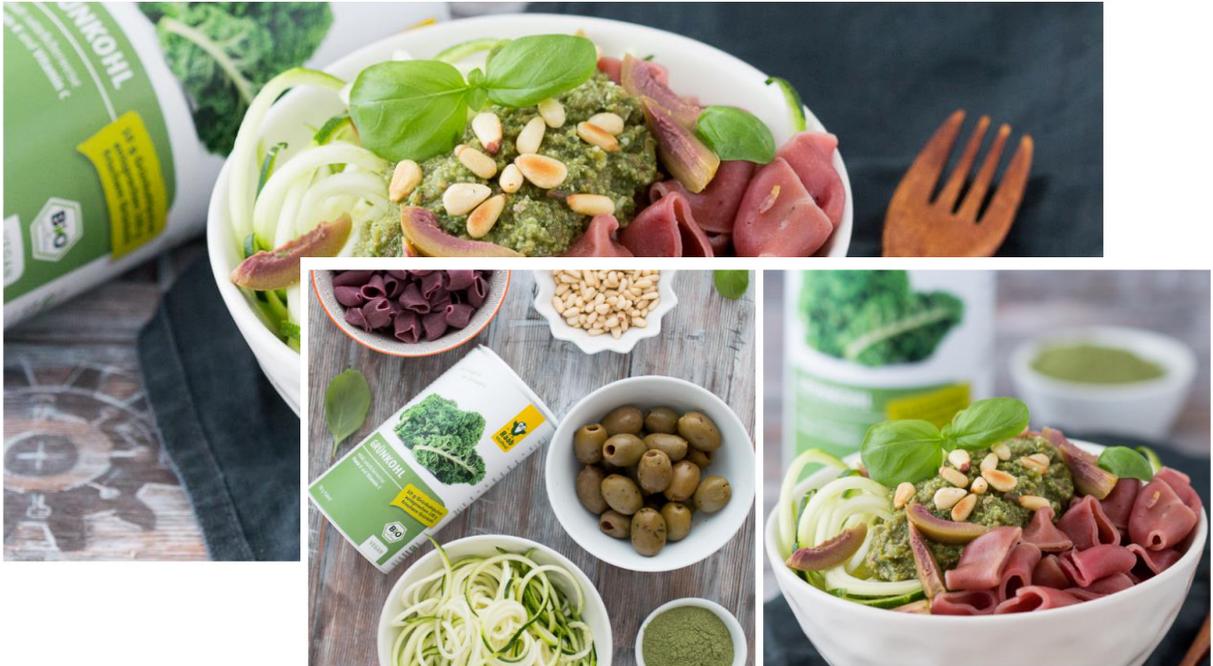


Grünkohl-Oliven Pesto mit Nudeln



Zubereitungsinformationen



Portionen

2



Zubereitungszeit

30 Minuten



Schwierigkeitsgrad

Einfach

Tipp: Für eine leichtere Variante können statt der Nudeln auch sogenannte Zoodles, also Zucchini-Nudeln, oder eine Kombination aus herkömmlichen und Zucchini-Nudeln serviert werden. Wer keinen Spiralschneider hat, kann die Zucchini hobeln oder mit einem Sparschäler in Bandnudeln schälen.

Zutaten

2 EL Pinienkerne

80 g grüne Oliven ohne Stein

1 1/2 TL [Raab Bio Grünkohl Pulver](#)

einige Zweige Basilikum

1 Knoblauchzehe (grob zerkleinert)

3-4 EL Olivenöl

1 Prise Salz und Pfeffer

180 g Nudeln nach Wahl (z.B. mit [Rote Bete](#))

alternativ:

Zucchini-Nudeln aus 2 Zucchini

optional:

2 EL Hefeflocken oder geriebener Parmesan

So wirds gemacht

1. Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett anrösten.
2. Oliven grob hacken, mit Grünkohl Pulver, Basilikumblättchen, Knoblauchzehe, Pinienkerne, Olivenöl, Salz und Pfeffer in einem kleinen Mixer zu einem cremigen, noch leicht stückigen Pesto pürieren. Bei Bedarf Hefeflocken oder geriebenen Parmesan zugeben und erneut grob zerkleinern.
3. Nudeln nach Wahl in reichlich leicht gesalzenem Wasser nach Packungsanleitung bis zur gewünschten Konsistenz garen, dann abgießen und mit dem Grünkohl-Olivenpesto servieren.

[Rezept drucken](#)