



## ERBSEN-MINZE-PESTO

### ZUTATEN FÜR 2 PERSONEN

- > 150 g Erbsen (TK oder frisch)
- > 20 g geriebener Parmesan
- > 1 Knoblauchzehe
- > 1-2 EL geröstete Pinienkerne
- > 1 Handvoll Basilikumblätter
- > 1 Handvoll Minzblätter
- > 8-10 EL Olivenöl
- > Salz & Pfeffer

### ZUBEREITUNG

- > Erbsen kochen und abschrecken. Nudelwasser aufsetzen.
- > Erbsen mit Käse, Knoblauch, Nüssen, Kräutern und Öl pürieren, mit Salz & Pfeffer abschmecken.
- > Pasta al dente kochen und mit Pesto mischen.

### VARIANTE

Statt Nudeln funktioniert das Pesto auch wunderbar auf frischem Brot. Wer mag, toppt das Ganze jeweils mit einer geschmorten Ofentomate.

