

Walnuss-Pesto mit Ricotta

Von SWR4 Moderatorin Corinne Schied

Zutaten

600g Nudeln (Spaghetti, Linguine oder Muschelnudeln)
150g Walnüsse, davon 50g für die Deko
Zucker oder Puderzucker zum Karamellisieren
1-2 Knoblauchzehen, klein gehackt
1 gestrichener EL Tomatenmark
20 Basilikumblätter
30g Parmesan, klein geschnitten
3 EL neutrales Pflanzenöl
2 EL Walnussöl
Salz, Pfeffer, frisch gemahlen
Reissüße oder Ahornsirup oder Honig
1 Bio-Zitrone, etwas Abrieb und Saft
200g Ricotta

Zubereitung

Für die Dekoration ein paar Walnusshälften in der Pfanne mit etwas Zucker karamellisieren.

Den Ricotta mit etwas Wasser oder Milch cremig rühren.

Für das Nusspesto die restlichen Walnüsse und alle weiteren Zutaten, bis auf die Öle und den Ricotta, im Mixer mittelgrob pürieren. Am Schluss die Öle untermixen.

In einer Schüssel den Ricotta untermischen und mit Zitronensaft, Salz, Pfeffer und Zucker oder Reissüße abschmecken.

Die Nudeln nach Anleitung mit reichlich Salz kochen, abgießen und etwas vom Kochwasser auffangen.

In einer tiefen Pfanne oder dem Kochtopf die Nudeln mit dem Walnuss-Ricotta-Pesto vermischen und für die Geschmeidigkeit etwas Nudelwasser dazugeben.

Die Nudeln mit den karamellisierten Walnüssen anrichten. Mit etwas Parmesan und Zitronenabrieb servieren.

Corinnes Tipp: Wer Lust hat, ersetzt den Parmesan durch die Variante aus Schafmilch: den Pecorino!