

# Pappardelle mit Nüsslisalat-Baumnuß- Pesto



Rezept für 4 Personen



Vegan, Laktosefrei

# Zubereitung

## Zutaten Papardelle

- 400g Papardelle
- Salz

## Zubereitung Papardelle

Pasta entsprechend den Packungsangaben al dente kochen.

## Zutaten Nüsslisalat-Baumnuss-Pesto

- 20g Nüsslisalat
- ca. 10 Baumnüsse
- 1 Knoblauchzehe
- 2-3EL Olivenöl
- Salz & Pfeffer

## Zubereitung Nüsslisalat-Baumnuss-Pesto

Den Nüsslisalat, die Baumnüsse und den Knoblauch mit dem Küchenzerkleinerer zerkleinern oder mörsern. Das Olivenöl dazu geben und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

## Zutaten Pangritata

- 2-3 Stück Brotscheiben vom Vortag
- Einige Zweige Rosmarin und Thymian, entzweigt
- 1 Zehe Knoblauch
- Olivenöl
- Salz

## Zubereitung Pangritata

Das alte Brot in Würfel schneiden. Eine Bratpfanne heiss werden lassen. Das Öl, den Rosmarin, Thymian, Knoblauch, etwas Salz und die Brotwürfel in die Pfanne geben und rösten. Das geröstete Brot in möglichst kleine Stücke brechen. Am besten in einen Gefrierbeutel geben und mit einem Wallholz einige Male draufschlagen.

## Zutaten Garnitur

- 40g getrocknete Tomaten
- einige entsteinte schwarze Oliven
- 100g Soyanda Rahmfrischkäse Nature

## Zubereitung Garnitur

Die getrockneten Tomaten in feine Streifen schneiden, die Oliven halbieren. Die Pesto, Oliven und getrockneten TOMaten an die Pappardalle geben und kurz in einer Pfanne durchschwenken. Die Pasta in einem Teller anrichten, die Pangritata darauf verteilen und nach Belieben noch etwas veganer Frischkäse dazu geben.