

DEMSKI Walnusspesto



CAROLIN DEMSKI
Filialleitung

» Pesto hat eine Vielzahl an ungesättigten Fettsäuren! «

Guten Appetit!

- 1 Die Hälfte der Walnusskerne rösten.
- 2 Den Knoblauch und die gewaschene Petersilie grob schneiden und zusammen mit Salz, Pfeffer und dem Olivenöl in den Mixer geben und mixen.
- 3 Spaghetti wie gewohnt kochen.
- 4 Die gerösteten sowie die ungerösteten Walnusskerne hinzugeben und unterrühren.
- 5 Die Spaghetti mit dem Pesto vermengen, Cherrytomaten halbieren und hinzugeben. Alles schön anrichten und mit gehobeltem Parmesan bestreuen.



Zutaten

für 2 Portionen

200 g	Spaghetti
½ Bund	frische glatte Petersilie
1–2	Knoblauchzehen
100 g	Walnusskerne
100 ml	Olivenöl
etwas	Salz
etwas	Pfeffer
80 g	Parmesan
6	Cherrytomaten

Einkaufs-Tipp

Handgeknackte DEMSKI
PREMIUM Walnüsse

