

## **Petersilienpesto**

### **Zutaten für ca. 250g Nudeln**

- 1 große Hand voll Petersilie (etwa 30g)
- 2 Knoblauchzehen
- 25g Walnüsse
- 50g Parmesan
- 6 EL Olivenöl
- Salz, Pfeffer

Walnüsse grob zerkleinern und ohne Fett anrösten. Petersilie waschen und trocknen lassen. Parmesan reiben. Knoblauchzehen mit Nüssen, Petersilie und Parmesan in einen Mixbecher geben. Olivenöl zufügen und pürieren. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Ein paar Esslöffel vom Nudelwasser unter das Pesto mischen.