

Nudeln mit Kräuter-Pesto und Kohlrabi

Für 4 Personen

300 -400 g Nudeln	1-2 Kohlrabi mit Grün	Basilikum, Rucola, Petersilie
$\frac{1}{2}$ Knoblauchzehe	2 El Walnusskerne	3 El Parmesan, gerieben
1 Tl grobes Meersalz	4-5 El Olivenöl	Saft von 1 Zitrone
Salz, Pfeffer	ca. 75 ml Gemüsefond	

Die Kräuter grob durchhacken, anschließend im Mörser (oder: im Mixer) mit geriebenem Parmesan, Meersalz, zerbröselten Walnusskernen, einer halben Knoblauchzehe, etwas weißem Pfeffer und dem Olivenöl im Mörser zu Pesto verarbeiten.

Kohlrabi schälen, schöne Blätter dabei zur Seite legen. Kohlrabi in Würfel schneiden, in kochendem Salzwasser mit etwas Zitronensaft für 1 min. blanchieren. Anschließend in einer Pfanne mit etwas Olivenöl durchschwenken, mit Salz und Pfeffer würzen und mit einem Schuss Gemüsefond aufgießen.

Nudeln in die Pfanne geben und nochmals durchschwenken, bis diese warm sind. Parallel Kohlrabiblätter fein aufschneiden und zu den Nudeln geben.

Nudeln mit Kohlrabi in Tellern anrichten und den Pesto darüber geben.

Björn Freitag am 18. April 2020