



Unser Rezept des Monats März

So geht unser Rezept für veganes Pesto & das original Pesto Genovese

Vegane Variante: mit Tofu

“Ob mit Pecorino oder Parmesan oder als vegane Variante mit Tofu – einfach super lecker!” – Florian Hartl

Pesto Genovese mit CleverPasta Erbsennudeln – jetzt Probieren und die Vorteile der kohlenhydratreduzierten und proteinreichen Pasta aus gelben Erbsen genießen.

Dauer: 20 Min.

Schwierigkeitsgrad: Einfach

Besonderheiten: [vegan](#), [glutenfrei](#), [low-carb](#)

Die Mutter aller italienischen Pesto ist einfach, lecker und ganz klar unser perfektes Gericht für den Sommer. Frischer Basilikum, Pecorino, Parmesan, etwas Salz, Olivenöl, Pinienkerne und natürlich unsere CleverPasta. Mehr braucht man nicht, um sich Italien nach Hause zu holen.

Viel Spaß beim Nachkochen und guten Appetit!

Dein CleverPasta-Team

Zutaten (2 Personen)

- › 40g Basilikum
- › [250g CleverPasta Erbsennudeln](#)
- › 2 Zehen Knoblauch
- › 3 EL Parmesan
- › 1/2 EL Pinienkerne
- › 1/3 Tasse Olivenöl
- › Grobes Salz
- › 50g Tofu (vegane Variante)

Kochanleitung

1

2 Knoblauchzehen schälen, halbieren und den Knoblauch fein hacken

2

Gehackten Knoblauch und grobes Salz in den Mörser geben und beide Zutaten zu einer cremigen Paste mörsern

3

40g Basilikumblätter vorsichtig waschen, leicht abtrocknen und zusammen mit 1/2 EL Pinienkerne im Mörser verarbeiten

4

Danach 1 EL Pecorino und 3 EL Parmesan reiben (vegan: 50g Tofu in kleine Würfel schneiden) und nach und nach mit 1/3 Tasse Olivenöl mörsern

5

[250g CleverPasta Erbsennudeln](#) für 4 Minuten im Salzwasser kochen und sofort mit dem Pesto vermengen

6

Anrichten und warm genießen

