



Bandnudeln mit Kirschtomaten und Olivenpesto



Zutaten

- › 30 g Pinienkerne
- › 1 Glas grüne Oliven
- › 1/2 Topf Basilikum
- › 60 g Parmesan
- › 60 ml Olivenöl
- › Salz und Pfeffer
- › 4 EL Balsamicoessig
- › 250 g Bandnudeln
- › 150 g kleine Kirschtomaten

Die Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett anrösten und dann abkühlen lassen. Die grünen Oliven abtropfen und zusammen mit den Basilikumblättchen in ein hohes Gefäß geben. Mit ca. 50 ml Olivenöl, den Pinienkernen und Parmesan pürieren, alles mit Salz, Pfeffer und 2 EL Balsamicoessig abschmecken.

Nudeln nach Packungsangabe kochen. Inzwischen die Kirschtomaten waschen und im übrigen Olivenöl in einer Pfanne rundherum 3-5 Minuten sanft braten. Mit dem übrigen Balsamicoessig ablöschen. Wenn die Nudeln fertig gegart sind mit der Hälfte vom Pesto mit in die Pfanne geben und durchschwenken. Alles abschmecken und das restliche Olivenpesto dazu servieren.

TIPP: Wenn noch Olivenpesto übrig bleibt, dieses in ein gleines verschließbares Gefäß geben und mit Olivenöl bedecken. So hält sich dieses 1 - 2 Wochen im Kühlschrank.

