

## Spaghetti mit Rucola-Walnuss-Pesto

Für 4 Personen

### Zutaten

#### Für das Pesto:

100 g Walnüsse  
2 Knoblauchzehen  
80 g Grana Padano (oder  
anderen Hartkäse)  
½ Limette  
200 g Rucola  
80 ml Olivenöl

#### Für die Spaghetti:

500 g Spaghetti  
Salz

#### Zum Garnieren:

eine Handvoll geröstete  
Walnüsse sowie Rucola  
etwas geriebenen Grana  
Padano

### Zubereitung:

Die Walnüsse und den Knoblauch getrennt  
voneinander rösten.  
Grana Padano in grobe Stücke schneiden.  
Den Saft der halben Limette pressen und die Schale  
abreiben.  
Alle Zutaten mit einem Mixer oder einem Pürierstab  
zu einer cremigen Paste verarbeiten.

Spaghetti wie auf der Verpackung angegeben, in  
gesalzenem Wasser kochen und danach abgießen.  
Das Rucola-Walnuss-Pesto mit den gekochten  
Spaghetti im Topf vermengen.

Die mit Pesto überzogenen Spaghetti auf einem  
Teller mit Walnüssen, geriebenem Grana Padano  
und dem Rucola garnieren.

## Guten Appetit!