

Penne

**mit Bergkäse-
Pesto**





ZUTATEN

250 g Penne
1 Topf Basilikum
60 g Bergkäse
40 g Haselnusskerne
1 Knoblauchzehe
80 ml Rapsöl
Salz & frisch gemahlener
schwarzer Pfeffer



Viele Zutaten dieses Rezepts bekommst du mit dem Bayerischen Bio-Siegel – in Bayern gewachsen, biologisch angebaut, kontrolliert.

biosiegel.bayern.de

Penne mit Bergkäse-Pesto

ZUBEREITUNG

1. Nüsse rösten: Haselnusskerne in einer trockenen Pfanne bei mittlerer Hitze goldbraun rösten, abkühlen lassen und die Häutchen zwischen den Handflächen abreiben.

2. Vorbereiten: Basilikumblätter abzupfen, Bergkäse fein reiben, Knoblauch schälen.

3. Nudeln kochen: Penne in reichlich Salzwasser bissfest garen. Eine Tasse Nudelwasser aufheben.

4. Pesto: Nüsse, Knoblauch und Basilikum mit einer Prise Salz grob mörsern oder mixen. Rapsöl unterrühren, dann den Bergkäse unterheben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

5. Anrichten: Penne abgießen, mit dem Pesto mischen und mit etwas Nudelwasser cremig rühren. Mit Käse und Basilium anrichten.