

JUNI REZEPT Reismudeln mit Radieslipesto

Schnell gekocht und sehr schmackhaft!



Für den Pesto:

- 1 Bund Radiesli, nur die Blätter
- $\frac{1}{2}$ Bund Peterli (für noch mehr Farbe)
- 2 Essl. Mandelscheibchen
- 2 Essl. Parmesan oder etwas mehr
- Ca. 1 bis $1\frac{1}{2}$ dl von deinem Lieblingsöl

Salz (achtung Parmesan ist recht salzig)
und Pfeffer

Alle Zutaten mit dem Stabmixer zerkleinern und zu einem Pesto verarbeiten.
Dazu pro Person 50 bis 70 gr Reismudeln in reichlich Salzwasser al dente kochen. In der Zwischenzeit die Radiesli zu einer Julienne kleinschneiden. Nudelwasser abgiessen, etwas von dem Nudelwasser beibehalten. Die Reismudeln mit dem Pesto mischen und das aufbewahrte Nudelwasser dazugeben. Auf vorgewärmte Teller anrichten und mit den kleingeschnittenen Radiesli garnieren, etwas Parmesan darüber hobeln!

Radiesli wachsen auch gerne in Blumenkisten auf dem Balkon!