

## Pasta mit Walnuss-Ricotta-Pesto

Im folgenden Beitrag findest du eines unserer liebsten Pasta-Rezepte für den stressigen Studentenalltag, welches schnell und ganz einfach zuzubereiten ist. Falls wir mit diesem Gericht genau deinen Geschmack treffen, kannst du gerne einmal bei unseren anderen Rezepten unter der Kategorie „[Brainfood](#)“ vorbeischaun.

### Zutaten

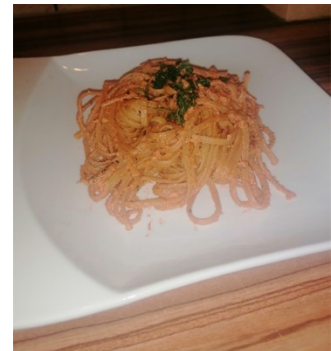
- 200g Dinkel- Vollkornpasta
- 75g Walnüsse
- 150g Ricotta
- 25g Basilikum
- 1-2 Zehen Knoblauch
- 15g Tomatenmark
- Salz, Pfeffer, gemahlene Muskatnuss

### Anleitung

- Walnüsse, Ricotta, Basilikum, Knoblauch und Tomatenmark in einen Zerkleinerer geben – Optional können gemahlene Walnüsse verwendet werden.
- Mit Salz, Pfeffer sowie Muskatnuss würzen und anschließend verrühren, bis die Masse glatt ist.
- Einen Topf mit gesalzenem Wasser zum Kochen bringen und die Pasta nach Packungsanweisung "al dente" kochen.
- Pasta in einem Sieb abtropfen lassen und im Topf mit dem Walnuss-Ricotta-Pesto vermischen.

*Servieren und dann genießen!*

Hinweis: Eine Portion Vollkornpasta mit Ricotta-Walnuss-Pesto enthalten ca. 523 Kcal und 34g Fett.



### Quelle

Matthäus, C. (o. J.). Pasta mit Walnuss-Ricotta-Pesto | Rezept. Kitchen Stories. Zugriff am 22.4.2021. Verfügbar unter: <https://www.kitchenstories.com/de/rezepte/pasta-mit-walnuss-ricotta-pesto>

### Fotos

Copyright: Michelle Miklautsch