



Nudel-Rezept von my-nudel.de

Roggennudeln mit Pesto, Spargel und Mozzarella

- erlaubte Menge Roggenvollkornnudeln
- 2EL Olivenöl
- 1 Portion Spargel (minus Lauchzwiebeln+Basilikum)
- 1 Portion Mozzarella
- Salz, Pfeffer, Chilli, Knoblauch.
- Lauchzwiebeln, Basilikum

Basilikum waschen, in Stücken zupfen und dann sehr klein schneiden oder hacken. Mit Öl mischen und mit Salz, Pfeffer, Knoblauch (und ev. Chilli - je nach Geschmack) würzen.

Roggennudeln abkochen und abtropfen lassen. Spargel nach Belieben weichkochen, kurz mit den Lauchzwiebeln und Nudeln in der Pfanne anbraten. Mischung in eine kleine Auflaufform geben und Pesto darunter mischen. 1/3 des Mozzarellas darunter mischen, den Rest darüber verteilen und ab unter den Grill!

Weitere Rezepte auf erhalten Sie kostenlos auf www.my-nudel.de