

Casarecce, Spargelpesto und Tomaten

Gesamtzeit **25 Min.** 10 Min. Vorbereitungszeit **15 Min.** Kochzeit

Nährwertangaben (pro Portion):
3'460 kJ / 827 kcal

Fett: **44 g** Eiweiss: **32 g**
Kohlenhydrate: **77 g**

ZUTATEN

2 Portion(en)

Für die Pasta:

180 g Casarecce-Nudeln

Für das Pesto:

300 g grüner Spargel

30 g Parmesan, gerieben

40 g Mandelblättchen,
geröstet

1 Handvoll frische Basilikumblätter

2 EL frische Minzblätter

1 Knoblauchzehe

3 EL Olivenöl

2 TL Kikkoman geröstetes
Sesamöl

2 EL Kikkoman Ponzu -
Würzsauce mit Sojasauce
und Essig, mit
Zitronengeschmack

0.5 TL schwarzer Pfeffer, frisch
gemahlen

Zusätzlich:

120 g Cherrytomaten, halbiert

15 g Parmesan, gerieben

20 g Mandelblättchen,
geröstet

1 TL Zitronenschale, gerieben
Einige frische
Basilikumblätter
Einige frische Minzblätter

ZUBEREITUNG

Schritt 1

180 g Casarecce-Nudeln

Die Nudeln gemäss der Packungsanweisung al dente kochen. Abgiessen und dabei 50 ml

Kochwasser auffangen. Die Nudeln zurück in den Topf geben und warm halten.

Schritt 2

300 g grüner Spargel - **30 g** Parmesan, gerieben - **40 g** Mandelblättchen, geröstet - **1 Handvoll**

frische Basilikumblätter - **2 EL** frische Minzblätter - **1**

Knoblauchzehe - **3 EL** Olivenöl - **2 TL** Kikkoman geröstetes Sesamöl - **2 EL** Kikkoman Ponzu - Würzsauce mit Sojasauce und Essig, mit Zitronengeschmack - **0.5 TL** schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen

Die holzigen Enden vom Spargel abschneiden. Den Spargel 3–4 Minuten kochen, bis er weich, aber noch leicht knackig ist, abgiessen und in einer Schüssel mit kaltem Wasser abkühlen lassen. In Stücke schneiden (die Spitzen zum Garnieren beiseite legen) und in einen Behälter geben.

Parmesan, Mandeln, Basilikum, Minze, Knoblauch, Olivenöl, Kikkoman Sesamöl, Kikkoman Ponzu Zitrone und schwarzen Pfeffer hinzufügen. Zu einer glatten Masse verrühren, bei Bedarf etwas Nudelkochwasser hinzufügen.

Schritt 3

120 g Cherrytomaten, halbiert - **15 g** Parmesan, gerieben - **20 g** Mandelblättchen, geröstet - **1 TL**

Zitronenschale, gerieben - Einige frische

Basilikumblätter - Einige frische Minzblätter

Die Nudeln mit dem Pesto vermengen und auf einen Teller geben. Mit den beiseitegestellten

Spargelspitzen und Cherrytomaten garnieren. Mit Parmesan, Mandelblättchen, Zitronenschale, Basilikum und Minze bestreuen.