

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 geriebener Parmesan

40 g geröstete
Mandelblättchen

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 frisch gemahlener
schwarzer Pfeffer

Zusätzlich:

120 g halbierte Kirschtomaten

15 g geriebener Parmesan

20 g geröstete
Mandelblättchen

1 TL geriebene Zitronenschale
Einige frische
Basilikumblätter
Einige frische Minzblätter

ZUBEREITUNG

Schritt 1

180 g Casarecce-Nudeln

Nudeln gemäß Packungsanweisung al dente kochen. Abgießen und dabei 50 ml Kochwasser auffangen. Die Nudeln zurück in den Topf geben und warmhalten.

Schritt 2

300 g grüner Spargel - **30 g** geriebener Parmesan -

40 g geröstete Mandelblättchen - **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** frisch gemahlener

schwarzer Pfeffer

Die holzigen Enden vom Spargel abbrechen. 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 beiseitelegen) und in einen Behälter geben.

Parmesan, Mandeln, Basilikum, Minze, Knoblauch,

Olivenöl, Kikkoman Sesamöl, Kikkoman Ponzu

Zitrone und Pfeffer hinzufügen. Zu einer glatten

Masse pürieren; bei Bedarf etwas

Nudelkochwasser hinzufügen.

Schritt 3

120 g halbierte Kirschtomaten - **15 g** geriebener

Parmesan - **20 g** geröstete Mandelblättchen - **1 TL**

geriebene Zitronenschale - Einige frische

Basilikumblätter - Einige frische Minzblätter

Die Nudeln mit dem Pesto vermengen und auf

einen Teller geben. Mit den Spargelspitzen und

Kirschtomaten garnieren. Mit Parmesan,
Mandelblättchen, Zitronenschale, Basilikum und
Minze bestreuen.