



## Benötigte Zutaten

1	Zucchini
1	Karotte
1	gelbe Rübe
1 Handvoll	Rucola
1	Lauch
3	Thymian
60 g	Walnüsse
250 g	Premium Heujuwel
1	Zitrone
3	Knoblauchzehen
100 ml	Olivenöl

## Veggienudeln mit Süßkartoffel-Walnusspesto

### und Käsewürfel

### Anleitung

Für das Pesto die Süßkartoffeln bei 220 °C ca. 30 Minuten im Backrohr weich werden lassen. Danach von der Schale lösen und abkühlen lassen. Knoblauch schälen und fein hacken. Zitrone entsaften und die Walnüsse grob hacken. Süßkartoffel, Knoblauch, Zitronensaft und Walnüsse in einem hohen Gefäß mit einem Stabmixer pürieren. Währenddessen langsam das Olivenöl dazugeben, bis eine cremige Konsistenz entsteht. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Zucchini, Karotten, Rüben und Lauch waschen und mit einem Spiralschneider, einem Sparschneider oder einem Messer in lange Fäden und Stücke schneiden. Den Käse gleichmäßig würfeln.

Die Veggienudeln mit Pesto vermengen, auf etwas Rucola drapieren und mit den Käsewürfeln bestreut servieren.



aus liebe zum kochen

Ein Rezept von  
[ichkoche.at](http://ichkoche.at)