

**Spaghetti mit quietschgrünem
Radieschenblättermesto**

Ein Pesto mit frischem Frühlingsgeschmack!
Aus dem Grün der Bio-Radieschen - das sich
übrigens auch fein geschnitten im Salat gut
macht - lässt sich ein delikates Pesto
zubereiten. Der Geschmack ist etwas milder
und frischer als beim sommerlichen
Basilikumpesto - so passt es prima in den
April!



Für vier Portionen:

600g Spaghetti * von Libera Terra
Frische grüne Blätter von einem oder 1 ½ Bund Bio-Radieschen
6-8 Knoblauchzehen
ca. 4 EL Geriebener Parmesankäse
250g Cashewkerne natur*
ca. 8 EL Sizilianisches Olivenöl* von Libera Terra
Salz und frisch gemahlener Pfeffer*
ein Spritzer Zitronensaft

*in unserem Weltladen erhältlich

Cashewkerne und Knoblauchzehen hacken. Radieschenblätter fein schneiden und
danach hacken. Alles in ein hohes Gefäß geben und mit wenig Olivenöl mit dem
Zauberstab pürieren. Nach und nach den Parmesan und mehr Olivenöl dazu
geben, bis die gewünschte Konsistenz und Farbe erreicht ist. Mit Salz und
Pfeffer aus der Mühle sowie Zitrone kräftig abschmecken.

Spaghetti in einem großen Topf in Salzwasser bissfest kochen. Abgießen, so
dass noch ein bis zwei Löffel Nudelwasser im Topf bleiben. Mit dem Pesto
gründlich vermengen, bis die Nudeln durch und durch vom Pesto durchdrungen
sind und schön grün aussehen.

Dazu einen frischen Salat servieren, sowie einen gut gekühlten Torrontes von
Solombra aus Argentinien.*

Viel Freude mit diesem Rezept wünscht Ihnen

Ihr Weltladen-ZeichenDerZeit Team!