



Bio-Nudeln mit Bio Pesto Rosso



Arbeitszeit: 15 Min.
Schwierigkeitsgrad: leicht

Zutaten für vier Portionen:

- 500 g Bio Nudeln nach Wahl
- 230 g Bio Tomaten, getrocknet, in Öl
- 75 g Bio Cashewkerne, gesalzen
- 1 Bio Knoblauchzehe
- 5 EL Bio Olivenöl
- 4 EL Bioreal Bio Nährhefeflocken
- 1 EL Bio Basilikum, frisch oder tiefgefroren
- 20 g Bio Sonnenblumenkerne (optional)
- Salz (optional)



Zubereitung:



- 1 Nudeln bissfest kochen.
- 2 In der Zwischenzeit die getrockneten Tomaten abtropfen lassen und in einen hohen, schmalen Behälter füllen.
- 3 Die restlichen Zutaten dazu geben und mit einem Pürierstab zerkleinern.
- 4 Das Pesto mit der heißen Pasta vermischen und servieren.