

Käferbohennudeln mit Kürbiskernpesto



Hauptspeise
Rezeptart



30
Zubereitung



leicht
Schwierigkeit

30



Zutaten für 4 Portionen

Nudelteig:

150 g griffiges Weizenmehl
50 g Steirische Käferbohne g.U., passiert
1 Ei
1 EL Öl
ca. 30 ml Wasser

Salz für das Kochwasser
1 EL Butter zum Schwenken

Kürbiskernölpesto:

100 g Kürbiskerne, gerieben
50 ml Steirisches Kürbiskernöl g.g.A.
frische Gartenkräuter nach Belieben, fein gehackt
2 Knoblauchzehen, fein gehackt
Salz

Zum Anrichten:

2 große Fleischparadeiser
Salz
Balsamicoessig nach Belieben
Asmonte, fein gerieben
einige Steirische Käferbohnen g.U., halbiert
frische Kräuter zum Garnieren

1 EL Butter zum Schwenken

Zubereitung

Aus allen Zutaten einen festen Nudelteig bereiten und in Folie gewickelt ca. 30 Minuten rasten lassen.

Anschließend den Teig mit dem Nudelwalker zu dünnen Flecken ausrollen und mit dem Teigrad gleichmäßige Bandnudeln schneiden oder wenn vorhanden eine Nudelmaschine verwenden.

Die Bandnudeln in reichlich Salzwasser bissfest kochen, abseihen und in einer Pfanne in zerlassener Butter schwenken.

Die Fleischparadeiser in gleichmäßig dicke Scheiben schneiden und in wenig Butter in einer Pfanne nur erwärmen, auf einem Teller anrichten, nach Belieben mit etwas Balsamicoessig beträufeln, die Käferbohennudeln daraufsetzen und mit Kürbiskernölpesto übergießen. Fein geriebenen Asmonte und halbierte Steirische Käferbohnen g.U. zum Finalisieren zugeben.

Kürbiskernpesto:

Alle Zutaten in ein schmales, hohes Gefäß geben und mit dem Pürierstab gut durchmischen, es soll eine gut streichfähige Masse entstehen.

Rezept von Barbara Zenz