



Tagliatelle mit veganem Limetten-Basilikum-Pesto

- 🕒 15 min Zubereitungszeit
- 🕒 10 min Kochzeit
- 🔥 979 kcal pro Portion
- Mittel
- 🇩🇪 Deutsche Küche
- 🌐 International
- 🌱 Vegan



Zutaten

- 2 Portionen
- 30 g Pinienkerne
- 2 Bio-Limetten
- 2 Knoblauchzehen
- 50 g Basilikum
- 30 g Cashewkerne
- 2 El Hefeflocken
- 200 g Tagliatelle
- 80 ml Olivenöl
- 1 Prise Salz & Pfeffer zum Würzen

Zubereitung

- 1 Limetten abwaschen. Schale fein abreiben, Saft auspressen. Knoblauchzehen schälen. Basilikumblätter abzupfen und grob kleinhacken.
- 2 Alles zusammen mit Pinienkernen, Cashewkernen, Hefeflocken, Salz und Pfeffer in einen Mixer geben und fein zermahlen. Olivenöl nach und nach einlaufen lassen. Anschließend erneut mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- 3 Tagliatelle in einem großen Topf mit ausreichend kochendem Salzwasser ca. 10 Min. leicht kochen.
- 4 Tagliatelle abschütten und zurück in den Topf geben. Pesto über den Nudeln verteilen und alles gut vermengen. Anschließend auf Tellern anrichten und servieren.

Nährwerte

	pro 100g	pro Portion
Brennwert	1.202kJ /288kcal	4.086kJ /979kcal
Fett	17g	57g
davon gesättigte Fettsäuren	3g	9g
Kohlenhydrate	28g	95g
davon Zucker	2g	5g
Eiweiß	6g	20g
Salz	1g	3g