

> Plätze 1–6 erschienen in: **köstlich vegetarisch**, Ausgabe 5/2018, Herbstliche Landküche

8.
PLATZ



Foto: Rogge & Jankovic Fotografen, Köln

Linguine mit Maronenpesto

leicht gemacht

Für 4 Portionen



Pesto: 200 g Maronen (vakuumiert; alternativ: TK-Maronen oder frische Maronen; s. Tipp) ♦ $\frac{3}{4}$ Bund glatte Petersilie (ca. 15 g) ♦ 3–4 Zweige Thymian ♦ 2 Knoblauchzehen ♦ 1 EL Bratöl ♦ 1 TL getrockneter Majoran ♦ 1 Msp. Chiliflocken ♦ Salz ♦ 2–3 EL dunkler Balsamico-Essig ♦ $\frac{1}{2}$ –1 EL Zuckerrübensirup ♦ 125 ml Traubenkernöl ♦ **Außerdem:** 400 g Linguine ♦ **Auf Wunsch:** Parmesan am Stück (alternativ: Montello) ♦ glatte Petersilie für die Garnitur

1. Backofen auf 180 °C Umluft vorheizen. Für das Pesto Maronen auf Backblech verteilen und ca. 10 Minuten im Ofen rösten. Inzwischen Petersilie und Thymian kalt abbrausen, trocken schütteln, Blättchen abzupfen und grob hacken. Knoblauch schälen und ebenfalls grob hacken.

2. Nudeln nach Packungsanleitung in ausreichend Salzwasser al dente garen. Weiter für das Pesto ca. 3 Minuten vor Ende der Maronengarzeit Bratöl in großem Topf erhitzen und Knoblauch darin ca. 1–2 Minuten bei mittlerer Hitze anschwitzen. Maronen zugeben und mit Majoran, Chili und Salz würzen. Mit Essig ablöschen und ca. 2 Minuten einkochen lassen. Sirup unterrühren und vom Herd nehmen. Maronenmischung, Petersilie, Thymian und Traubenkernöl in

Mixbehälter geben und alles cremig pürieren. Mit Salz und Pfeffer pikant abschmecken. Nudeln in Sieb abgießen, tropfnass zurück in den Topf geben, mit dem Pesto vermischen und auf 4 Teller portionieren. Auf Wunsch mit frisch geriebenem Käse bestreut und mit Petersilie garniert sofort servieren.

Zeit: ca. 30 Minuten Arbeitszeit, 10 Minuten Backzeit

Pro Portion: ca. 762 kcal, 3190 kJ, 14 g EW, 96 g KH, 36 g F, 8 BE

KÜCHEN-TIPPS

- > Falls Sie tiefgekühlte Maronen nutzen, lassen Sie diese vor dem Rösten erst auftauen. Besonders aromatisch wird das Pesto, wenn Sie frische Maronen verwenden. Dazu ca. 350 g Maronen an runder Seite kreuzweise ca. 3 mm tief einschneiden, in kochendem Wasser ca. 15 Minuten garen, abgießen, mit kaltem Wasser bedecken und nach und nach schälen.
- > Verfeinern Sie das Gericht zusätzlich noch mit etwas gehacktem Rucola oder in der Pfanne angebratenen Cocktailtomaten.
- > Das Pesto schmeckt auch toll zu geröstetem Baguette oder einer herzhaften Käseplatte.

LUST AUF MEHR?

> Die aktuelle Ausgabe, ältere Hefte und tolle Abo-Angebote finden Sie in unserem Online-Shop unter:

www.koestlich-vegetarisch.de

JETZT NEU:

bis 18.10.2018 im Handel

