

## Pasta mit Walnuss-Ricotta-

### Pesto

#### Schritt 1.

Walnüsse, Ricottakäse, Basilikum, Knoblauch und Tomatenmark in einen Mixer geben. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen. Rühren bis die Masse glatt ist.

#### Schritt 2.

Einen Topf mit Wasser füllen und zum Kochen bringen. Pasta nach Packungsanweisung al dente kochen. Pasta abtropfen und im Topf mit dem Walnuss-Ricotta-Pesto vermischen. Guten Appetit!



### Zutaten

- 200g Pasta
- 75g Walnüsse
- 150g Ricottakäse
- 25g Basilikum
- 1 Zehe Knoblauch
- 15g Tomatenmark
- Salz
- Pfeffer
- gemahlene Muskatnuss