

# Penne mit Pesto, cremigem Picandou® und Cashewnüssen



## Informations

Personen : 6

Zubereitung : 30 min.

Backzeit : 11 min.

## Zutaten

- 6 Picandou®
- 300 g rohe Penne
- 60 g Cashewnüsse
- 30 g glatte Petersilie
- 30 g Schnittlauch
- 30 g Blattrippen vom roten Mangold
- 20 cl Olivenöl
- Salz
- Pfeffer aus der Mühle

## Zubereitungsschritte

1. Kochen Sie die Penne in gesalzenem, kochendem Wasser für 11 Minuten, dann abtropfen lassen.
2. Die Kräuter waschen und auf Küchenpapier trocknen.
3. Ein Teil des Schnittlauchs beiseite legen, um etwa 1 g davon zu hacken. Den Rest der Kräuter in einem Mixer mit Olivenöl, Salz und Pfeffer zu Ihrer Pesto-Sauce pürieren.
4. Die Sauce sollte glatt und homogen sein. Mischen Sie sie mit den noch warmen Pennen.
5. Die Cashewnüsse fein schneiden.
6. In einem tiefen Teller die Penne mit Pesto-Sauce anrichten und den Picandou® in der Mitte platzieren.
7. Gehackten Schnittlauch und gehackte Cashewnüsse über das Gericht streuen und die roten Mangold-Stiele hier und da einstecken.