



Erbsenpesto mit Frühlingszwiebeln und Feta



Zutaten

Menge

	Salz
	Chiliflocken
	schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen
40 ml	Olivenöl
150 g	Feta
2	Frühlingszwiebeln
250 g	TK-Erbsen
1/2	unbehandelte Zitrone
40 ml	Sonnenblumenöl
500 g	Spaghetti

Rezeptinfo

Zutaten für 4 Portionen

Zubereitungszeit: 25 Min.

pro Portion: 3345 kJ, 799 kcal, 106 g Kohlenhydrate, 27,2 g Eiweiß, 32,9 g Fett, 133 mg Cholesterin, 8,2 g Ballaststoffe

Schwierigkeitsgrad: Kosten: €



Zubereitung

Spaghetti gehen einfach immer! Wir haben jetzt ein leckeres Rezept für Spaghetti mit Erbsenpesto für dich, das dein Spaghetti-Herz garantiert höherschlagen lässt. Für unser Erbsenpesto pürierst du einfach gekochten Erbsen mit Frühlingszwiebeln und Feta und schmeckst alles mit Salz, Pfeffer, Chili, Zitronensaft und Zitronenabrieb ab. Selbstverständlich darf bei einem echten Pesto das Olivenöl auch nicht fehlen. Probiere unser leckeres Erbsenpesto unbedingt einmal selbst aus! Das Pesto ist genauso schnell fertig, wie deine Spaghetti kochen müssen. So easy geht's:

Step 1:

Zuerst kannst du die Erbsen in etwas Salzwasser für ca. 3 Minuten kochen. Dann abgießen und abschrecken. Die Frühlingszwiebeln schneidest du dann in feine Ringe und zerbröselst den Feta mit den Fingern.

Step 2:

Nun gibst du die Erbsen zusammen mit den Frühlingszwiebeln, Salz, Pfeffer, Zitronensaft und -abrieb, zwei Drittel des Fetas, Olivenöl und Chili in ein hohes Gefäß und vermischt alles mit dem Pürierstab zu einem Pesto.

Step 3:

Dann kannst du die Spaghetti in Salzwasser al dente garen. Die Spaghetti mit dem Pesto vermischen und mit dem restlichen Feta bestreut servieren.