Farfalle mit Bananen-Pesto, Chinakohl-Röllchen

Für zwei Personen

Für die Nudeln:

100 g Mehl	90 g Hartweizengrieß	2 Eier
1 TL Kurkuma	1 Prise feines Salz	

Für das Bananenpesto:

1 Mini-Banane	1 Limette	$\frac{1}{2}$ Knoblauchzehe
1 EL Sahne	10 g Mandelstifte	10 g Pinienkerne
1 Zweig Basilikum	30 ml Olivenöl	1 Prise feines Salz
Pfeffer		

Für die Chinakohlröllchen:

10 Chinakohlblätter	150 g rote Linsen	1 kleine Zwiebel
8 Cherrytomaten	3 EL Naturjoghurt	$\frac{1}{2}$ TL gemahlener Kreuzkümmel
1 TL gemahlener Koriander	1 TL Kurkuma	1 TL Currypulver
1 Prise Zimtpulver	Olivenöl	feines Salz

Für die Farfalle Mehl, Grieß, Eier, Kurkuma und Salz ca. 5 Minuten zu einem kompakten Nudelteig kneten. Kühl ruhen lassen und mit einer Nudelmaschine ausrollen. Mit den Ausstechförmchen Kreise ausstechen, Teigstücke an zwei gegenüberliegenden Punkten mit den Fingern fest zusammendrücken und kurz trocknen lassen. Farfalle in reichlich kochendem Salzwasser ca. 4 Minuten bissfest garen.

Für das Pesto Mandelstifte und Pinienkerne kurz in einer Pfanne ohne Fett anbraten. Banane schälen, Knoblauch abziehen und Basilikum abbrausen und trockenwedeln. Mandeln, Pinienkerne, Banane, Knoblauch, Sahne, Saft einer Limette, Öl, Salz und Pfeffer in einer Moulinette fein mixen. Für die Röllchen die Linsen gut abspülen und in einem Topf mit kochendem Wasser weich kochen.

Zwiebel abziehen, fein würfeln und in einer Pfanne mit Öl glasig andünsten. Tomaten waschen, mit kochendem Wasser überbrühen und schälen. Tomaten vierteln und zu den Zwiebeln geben. Linsen abgießen, hinzugeben und mit Curry, Kreuzkümmel, Koriander, Kurkuma und Salz würzen. Zimt und Naturjoghurt mit den Linsen verrühren. Vom Chinakohl einige Blätter abziehen und ca. 30 Sekunden in kochendem Salzwasser blanchieren, in Eiswasser abschrecken und auf Küchenpapier abtropfen lassen. Linsenmasse auf die Chinakohlblätter geben und aufrollen.

Die Farfalle mit Bananenpesto und Chinakohlröllchen auf Tellern anrichten und servieren.

Ramona Heim am 11. Mai 2016