

# Vollkornpasta mit Pilzen und Walnusspesto

## Für 4 Portionen

150 g Walnüsse	1 kl. Knoblauchzehe	100 g Ricotta
50 g Gorgonzola	1 rote Zwiebel	250 g Champignons
1 Pck. Baby-Brokkoli	1 EL Öl	500 g Vollkornnudeln

Walnüsse, geschälte Knoblauchzehe, Ricotta und Gorgonzola in einen Mixer geben und fein pürieren.

Zwiebel schälen und in Streifen schneiden.

Champignons putzen und vierteln. Baby-Brokkoli waschen und schräg in Stücke schneiden.

Zunächst Zwiebel im Öl anbraten, dann Pilze scharf mit anbraten und nach einigen Minuten den Baby-Brokkoli dazugeben. Ggf. mit etwas Wasser ablöschen.

Nudeln nach Packungsanleitung kochen. Dann unter die Gemüsepfanne mischen und das Pesto einrühren.

NN am 16. Juli 2025