

# PASTA MIT GERÖSTETE KAROTTEN

UND KAROTTENGRÜN-PESTO,  
ZITRONENJOGHURT



## ZUTATEN

250 g Spaghetti

6-8 junge Karotten mit Grün

1-2 EL Olivenöl

Salz & Pfeffer

*Pesto:*

Karottengrün

1 Knoblauchzehe

30 g Pinienkerne

30 g Parmesan

60 ml Olivenöl

1 EL Zitronensaft

Salz & Pfeffer

*Zitronenjoghurt:*

150 g Naturjoghurt

Abrieb und Saft einer halben Zitrone

Salz & Pfeffer

## ZUBEREITUNG

Karottengrün abschneiden, waschen und für das Pesto beiseitelegen. Karotten längs halbieren oder vierteln. Mit Olivenöl, Salz, Pfeffer (optional etwas Honig) mischen und bei 200°C ca. 20-25 Minuten im Ofen rösten.

Pasta in Salzwasser al dente kochen. Etwas Kochwasser auffangen.

Karottengrün, Knoblauch, Kerne, Parmesan, Zitronensaft und Olivenöl pürieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Falls nötig mit etwas Nudelwasser strecken.

Joghurt mit Zitronensaft, Zitronenschale, Salz und Pfeffer verrühren.

Nudeln mit etwas Pesto und Nudelwasser vermengen. Geröstete Karotten darauflegen. Mit Zitronenjoghurt und restlichem Pesto servieren.

Tscheggs Ernte  
Breite 11 6840 Götzis

Telefon +43 664 93069514 info@tscheggs-ernte.at

www.tscheggs-ernte.at