

Nudeleintopf mit Kräuter-Pesto

Zubereitet mit: Knorr

ca. 30 min | einfach

Zutaten

für 4 Portionen

- 3 Zwiebeln
- 3 Knoblauchzehen
- 140 ml Olivenöl
- 1 EL Tomatenmark
- 2 Dosen stückige Tomaten (à 400 g)
- 1 Topf Knorr Geschmack Pur Mediterrane Kräuter
- Pfeffer
- 1 TL Chiliflocken
- 50 g Cashewkerne
- 1 kleiner Bund Petersilie
- 1 TL KNORR Kräuterlinge zum Streuen Gartenkräuter
- 1 EL Zitronensaft
- 400 g frische Tagliatelle (Kühlregal)

Nährwerte

Energie (Kilojoule):	2624 kJ
Energie (Kilokalorien):	627 kcal
Fett:	42 g
davon gesättigte Fettsäuren:	6,9 g
Kohlenhydrate:	47 g
davon Zucker:	6,8 g
Ballaststoffe:	4,5 g
Eiweiß:	14 g
Salz:	3,3 g

Zubereitung

1. Zwiebeln und 2 Knoblauchzehen schälen, fein würfeln. 3 EL Olivenöl in einem großen Topf erhitzen. Zwiebeln und Knoblauch darin kurz anschwitzen. Tomatenmark zugeben und kurz mit anschwitzen. Stückige Tomaten, 250 ml Wasser und Knorr Geschmack Pur Mediterrane Kräuter zufügen. Mit Pfeffer und Chiliflocken würzen. Alles aufkochen und ca. 20 Minuten köcheln lassen.

2. Inzwischen für das Pesto Cashewkerne in einer Pfanne ohne Fett hellbraun rösten. Auf einen Teller

geben und kurz abkühlen lassen. Petersilie waschen, Blätter von den Stielen zupfen. Rest Knoblauch schälen. Petersilie, Knoblauch, Cashewkerne, KNORR Kräuterlinge Gartenkräuter, Zitronensaft und ca. 100 ml Olivenöl fein pürieren. Evtl. noch etwas Olivenöl zufügen. Pesto abschmecken.

3. Nudeln in die Tomatenbrühe geben und 3–4 Minuten mitgaren. Gegebenenfalls noch etwas KNORR Gemüse Bouillon salzfrei zugeben. Nudeleintopf mit Salz abschmecken. Etwas Pesto auf dem Eintopf verteilen, restliches Pesto dazu reichen.

Zubereitungszeiten des Rezepts

Vorbereitungszeit: 10 min Kochzeit: 20 min

Nutzungsbedingungen

Copyright:

Die auf den Internetseiten der Unilever Gruppe enthaltenen Inhalte, wie insbesondere Texte, Bilder, Logos, Grafiken, Tonwerke, Animationen und Videos, sind urheberrechtlich geschützt. Die Unilever Gruppe gestattet das Sichten und Herunterladen sämtlicher Inhalte auf ihren Internetseiten ohne Einwilligung ausschließlich zu privatem, nichtkommerziellem Gebrauch. Eine etwaige Verlinkung ist nur mit Zustimmung der Unilever Gruppe erlaubt.

Inhalte und Downloads:

Die Unilever Gruppe hat bei der Erstellung der Websites größtmögliche Sorgfalt aufgewendet. Es besteht jedoch keine Gewährleistung für die Vollständigkeit, Richtigkeit und Aktualität der Daten, Informationen und Downloads. Sofern Sie also Daten, Informationen und Downloads verwenden, erfolgt dieses unter der Einschränkung, dass Unilever nur für das Fehlen garantierter Eigenschaften, der schuldhaften Verletzung von Hauptpflichten, der vorsätzlichen oder grob fahrlässigen Verletzung sonstiger Pflichten sowie im Fall von schuldhaften Gesundheitsverletzungen haftet.

Markenrechte:

Die auf den Websites der Unilever Gruppe genannten Marken und Logos sind markenrechtlich geschützt. Dritten ist die Nutzung und Verwendung sämtlicher Marken und Logos untersagt. Sondernutzungsbedingungen für registrierte Kunden und Journalisten ausschließlich für die Nutzung der Inhalte der Rezept-, Medien- und Bilddatenbanken.

Die Unilever Gruppe gestattet:

Kunden die Nutzung der Datenbankinhalte zur Bewerbung der Unilever-Produkte durch den Handelspartner in Druckerzeugnissen (Zeitung, Zeitschriften, insbesondere Handelsanzeigen, Handelsprospekte, Handzettel usw.) sowie im Internet;
Journalisten die Nutzung der Datenbankinhalte für gedruckte Presseerzeugnisse (Zeitungen und Zeitschriften) sowie Presseerzeugnisse im Internet unter der Beachtung der folgenden Bestimmungen:
Die Datenbankinhalte dürfen grundsätzlich nicht verändert werden. Gestattet ist jedoch eine Vergrößerung oder Verkleinerung bzw. ausschnittsweise Verwendung.
Rezepte dürfen nicht ohne Hinweis auf die Unilever-Produkte und/oder Packshot verwendet werden. Zulässig ist es, die Produkt-Kategorie zusammen mit einer Marke der Unilever Gruppe in Klammern zu nennen. Bsp.: "Bourbon-Vanille (z.B. von Cremissimo)".
Bei der Vervielfältigung der auf den Unilever Websites bereit gestellten Inhalte (Fotos und Texte) in digitalen Medien wie z.B. Websites und Blogs muss der Verwender sicher stellen, dass die Inhalte nicht bei Suchmaschinen wie Google aufgenommen (indexiert) werden. Dies kann über technische Restriktionen wie dem Einfügen des s o genannten „noindex-Tags“ gewährleistet werden. Sofern bezüglich dieser Einschränkung Fragen bestehen, wenden Sie sich bitte über das Kontaktformular dieser Seite an uns

PR-Kontakt

Sie haben Fragen zum Rezept oder zur Marke?
Schreiben Sie uns an, gerne helfen wir Ihnen weiter.

Unilever Deutschland Holding GmbH
Kontakt aufnehmen