

# PASTAGENUSS

## Spaghetti Salat mit Koriander-Minz Pesto



KOMEKO



### ZUTATEN (2 Personen)

- ½ Bund frische Minze
- ½ Bund frische Petersilie
- 1 Bund frischer Koriander
- ½ Bio-Zitrone (Schale und Saft)
- 2 EL Olivenöl
- 1 TL Weißweinessig
- Salz, Pfeffer
- 1 Dose weiße Bohnen (400g)
- 2 Pck. KOMEKO Vollkornreis Spaghetti**
- Pinienkerne



### ZUBEREITUNG

- Kräuter waschen und trocken schütteln. Zusammen mit der Zitronenschale und -saft, Olivenöl und Weißweinessig mit einem Stabmixer fein pürieren. Das Pesto mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- Weiße Bohnen abspülen, abtropfen lassen und mit dem Koriander-Minz Pesto mischen.
- KOMEKO Vollkornreis Spaghetti zubereiten: 2 Minuten in 1-1,5 Liter Salzwasser köcheln lassen und danach abgießen. Parallel ein paar Pinienkerne in einer Pfanne anrösten und beiseitestellen.
- Die Spaghetti mit dem Pesto und den Bohnen mischen und den gerösteten Pinienkernen bestreuen. Entweder noch lauwarm genießen oder kalt stellen.

#### Unsere Tipps:

Um das Pesto geschmacklich mit etwas Süße abzurunden, empfehlen wir einen 1TL Agaven Dicksaft unter das Pesto zu rühren.



glutenfrei



vegan



www.komeko.de

