



Unser Rezept der Woche Nr. 2/2026:

„Pasta mit Winterkresse Pesto und gebratenen Pilzen“

Plant-Points: 4

Ein richtig gutes Pasta-Rezept mit Winterkresse – schnell, aromatisch, leicht scharf und super frisch
Dazu passt sehr gut ein knackiger Salat.

Zutaten (für 2 Personen)

- 200-250 g Pasta
- 2 Handvoll Winterkresse
- 1 kleine Knoblauchzehe
- 40 g Nüsse (Walnüsse oder Pinienkerne)
- 40-60 ml Olivenöl
- 30 g Parmesan (optional)
- Salz & Pfeffer
- optional: etwas Zitronensaft
- ca. 2 EL Frischkäse
- 250 g Pilze

Zubereitung

1. Pasta nach Packungsangabe kochen
2. Pilze putzen, in Scheiben schneiden und in einer Pfanne mit etwas Öl anbraten
3. Winterkresse waschen und grob hacken
4. Winterkresse + Nüsse + Knoblauch + Öl mixen
5. Parmesan unterrühren, mit Salz & Pfeffer abschmecken
6. Optional: Spritzer Zitrone für Frische
7. Pesto mit der heißen Pasta vermengen, Frischkäse unterrühren
8. Mit Pilzen toppen - fertig

Guten



Appetit