

# LINGUINE MIT KAPERN-CHILI-PESTO



## - KOOKING K -

Kathrin ist Junior Key Account Managerin bei der Bio-Zentrale und inspiriert dich als "Kooking K" mit leckersten Gerichten, die du mit unseren vielfältigen biozentrale Produkten nachkochen kannst.

Heute gibt's Pasta, basta! Wenn du mal etwas Abwechslung auf deinem Nudelteller brauchst, hat Kathrin diesmal die perfekte Alternative zu langweiligen Pesti für dich: Kapern-Chili-Pesto, yummy ☑!



Schwierigkeitsgrad  
Einfach



Arbeitszeit  
30 Minuten



Anlass  
Hauptgericht

## WIR WÜNSCHEN EINEN GUTEN APPETIT!

[www.biozentrale.de](http://www.biozentrale.de)

Seite 1 / 2

## LINGUINE MIT KAPERN-CHILI-PESTO



### Zutaten für 4 Portionen:

- 2 Stück rote Chilischoten
- 1 Stängel glatte Petersilie
- 0.5 Packung biozentrale Zitronenschale gerieben
- 1 Stück Ingwer
- 1 Glas biozentrale Kapern
- 50 g Walnusskerne
- 240 ml biozentrale Olivenöl
- 120 g Butter
- 500 g biozentrale Linguine
- 100 g geriebener Pecorino
- Meersalz

### Zubereitung

1. Für das Pesto die Chilischoten waschen, nach Wunsch der Länge nach halbieren und entkernen. Quer in Ringe oder Streifen schneiden.
2. Petersilie waschen und trocken schütteln, die Blätter abzupfen und hacken. Ingwer schälen und fein schneiden.
3. Chili, Petersilie, Zitronenschale, Ingwer, Kapern und Walnusskerne in ein hohes Gefäß geben. Mit dem Pürierstab zu einem nicht allzu cremigen Pesto verarbeiten, dabei nach und nach Olivenöl hinzufügen, bis das Pesto die gewünschte Konsistenz hat. Mit Meersalz abschmecken.
4. Die Linguine nach Packungsanweisung kochen. In der Zwischenzeit etwas Butter in einer beschichteten Pfanne zerlassen.
5. Die Linguine abgießen, dabei etwas vom Nudelwasser auffangen. Linguine sofort in die Pfanne geben und in der Butter schwenken. Nach und nach den geriebenen Pecorino zusammen mit 1-2 EL Nudelwasser untermischen.
6. Das Kapern-Chili-Pesto über die Linguine geben, gut durchmischen und servieren.
7. Genießen – Guten Appetit! ☒

**WIR WÜNSCHEN EINEN GUTEN APPETIT!**