



## Zucchini-Feta-Pesto-Pasta

### Zutaten (2 Personen)

Pasta für 2 Personen

30 g Walnüsse

300 g Zucchini

1 Knoblauchzehe

1 EL Olivenöl

100 g Feta

2 Handvoll Petersilie

Salz, Pfeffer

Etwas Zitronensaft



### Zubereitung

Pasta nach Packungsanleitung in Salzwasser kochen.

Währenddessen die Walnüsse in einer Pfanne ohne Fett goldbraun rösten, herausnehmen und abkühlen lassen.

150 g Zucchini putzen, grob würfeln und in eine Rührschüssel geben. Knoblauch schälen, grob hacken und mit den Walnüssen, 50 g Feta, Petersilie und 1 EL Olivenöl in die Schüssel geben. Mit dem Stabmixer zu einem groben Pesto pürieren. Mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft würzen.

Restliche Zucchini putzen und in ca. 1 cm große Würfeln schneiden. Nun in einem Topf die Nudeln, Pesto und die Zucchiniwürfel bei niedriger Hitze miteinander vermischen.

Pasta anrichten und restlichen Feta darüberbröseln.