

*Fusilli aus Linsen mit Pesto, Zucchini und Mandeln  
Eine köstliche Kombination für jeden Tag, die durch  
Mandeln und Zucchini abgerundet wird!*

*La Mise en Place:*

**1 kleiner Zucchini, Parmesan, 1 kleine Hdv. Mandeln, Olivenöl, 1 Knoblauchzehe, 4 EL Pesto alla Genovese, 1 dl Mandelmilch (alternativ Halbrahm), Pfeffermühle, einige Tropfen Tabasco, 150 g Fusilli aus roten Linsen**

*Die Vorbereitung:*

Den Zucchini in Streifen schneiden und Parmesan reiben. Mandeln grob hacken.

*Die Zubereitung am Herd:*

Mandeln trocken rösten. In einem Topf Olivenöl erhitzen und die Zucchinistreifen mit dem ungeschälten Knoblauch anbraten. Pesto zugeben und vermischen. Mandelmilch zufügen und rühren, bis das Pesto aufgelöst und eine cremige Konsistenz erreicht ist. Mit Pfeffer und Tabasco abrunden. Fusilli im sprudelnden Wasser al dente kochen und abgießen.

*Die Vollendung:*

Fusilli mit der heißen Soße vermischen, Knoblauch entfernen, mit den Mandeln bestreuen und auftragen. Dazu Parmesan reichen.

