KIKKOMAN

Casarecce, Spargelpesto und Tomaten

Gesamtzeit **25 Min.** **10 Min.** Vorbereitungszeit **15 Min.** Kochzeit

Nährwertangaben (pro Portion):
3.460 kJ / 827 kcal

Fett: **44 g** Eiweiß: **32 g**
Kohlenhydrate: **77 g**

ZUTATEN

2 Portion(en)

Für die Pasta:

180 g	Casarecce-Nudeln

Für die Pesto:

300 g	grüner Spargel
30 g	geriebener Parmesan
40 g	geröstete Mandelblättchen
1 Handvoll	frische Basilikumblätter
2 EL	frische Minzblätter
1	Knoblauchzehe
3 EL	Olivenöl
2 TL	Kikkoman geröstetes Sesamöl
2 EL	Kikkoman Ponzu - Würzsauce mit Sojasauce und Essig, mit Zitronengeschmack
0,5 TL	frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

Zusätzlich:

120 g	halbierte Kirschtomaten
15 g	geriebener Parmesan
20 g	geröstete Mandelblättchen
1 TL	geriebene Zitronenschale
	Einige frische Basilikumblätter
	Einige frische Minzblätter

ZUBEREITUNG

Schritt 1

180 g Casarecce-Nudeln
Die Nudeln gemäß der Packungsanweisung al dente kochen. Abgießen und dabei 50 ml Kochwasser auffangen. Die Nudeln zurück in den Topf geben und warm halten.

Schritt 2

300 g grüner Spargel - **30 g** geriebener Parmesan - **40 g** geröstete Mandelblättchen - **1 Handvoll** frische Basilikumblätter - **2 EL** frische Minzblätter - **1** Knoblauchzehe - **3 EL** Olivenöl - **2 TL** Kikkoman geröstetes Sesamöl - **2 EL** Kikkoman Ponzu - Würzsauce mit Sojasauce und Essig, mit Zitronengeschmack - **0,5 TL** frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
Die holzigen Enden vom Spargel abbrechen. Den Spargel 3–4 Minuten kochen, bis er weich, aber noch leicht knackig ist, abgießen und in einer Schüssel mit kaltem Wasser abkühlen lassen. In Stücke schneiden (die Spitzen zum Garnieren beiseite legen) und in einen Behälter geben. Parmesan, Mandeln, Basilikum, Minze, Knoblauch, Olivenöl, Kikkoman Sesamöl, Kikkoman Ponzu Zitrone und schwarzen Pfeffer hinzufügen. Zu einer glatten Masse verrühren, bei Bedarf etwas Nudelkochwasser hinzufügen.

Schritt 3

120 g halbierte Kirschtomaten - **15 g** geriebener Parmesan - **20 g** geröstete Mandelblättchen - **1 TL** geriebene Zitronenschale - Einige frische Basilikumblätter - Einige frische Minzblätter
Die Nudeln mit dem Pesto vermengen und auf einen Teller geben. Mit den beiseitegestellten

Spargelspitzen und Kirschtomaten garnieren. Mit Parmesan, Mandelblättchen, Zitronenschale, Basilikum und Minze bestreuen.