

# Kochen mit Klaus

## Linguine con Pesto al Tartufo

### Zutaten: (Für 3-4 Personen)

- 25 g Pinienkerne, 400 g Steinpilze, 1 Zwiebel, 1 Knobzehe, Pfeffer,
- Salz, Olivenöl, 1 Glas Trüffel-Pesto (190 g), 300 g Linguine-Nudeln,
- 50 g Schinkenwürfel, gehobelter Parmesan, 2 EL TK-Petersilie

### Zubereitung:

1. Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett anrösten, abkühlen lassen. Zwiebel, Knobi schälen u. fein würfeln. Steinpilze putzen u. in Scheiben schneiden. Schinkenwürfel in Olivenöl anbraten, Zwiebeln, Knobi u. Pilze einige Min. mitdünsten, salzen, pfeffern, mit Pesto u. Petersilie vermengen.



2. Linguine in reichlich kochendem Salzwasser nach Packungsangabe garen. Abgießen, dabei 5 EL Kochwasser abfangen. Nudeln sofort heiß mit 2 EL Olivenöl, Pesto-Mix u. dem aufgefangenen Kochwasser vermischen.



3. Mit Pinienkernen, Parmesan u. Petersilie garniert servieren.



### Tipp des Chaoten:

*Dazu einen grünen Salat reichen. Super lecker!*

