

Bandnudeln mit feurigem Landjägerpesto und Allgäuer Bergkäse



Temperamentvolle Pasta mit heimischem Aroma

Das heutige Rezept ist einfach, dennoch genial. Das Besondere ist die köstliche, rassige Nudelseiße. Dazu habe ich ein italienisches „Pesto rosso Rezept“ mit heimischen Zutaten und deftigen Landjägern veredelt. Das Ergebnis schmeckt klasse. Erst recht, weil ich als i-Tüpfelchen Allgäuer Bergkäse auf die Nudeln gerieben habe. Perfekte Pasta aus Baden-Württemberg.

Hier die heutige Rezeptur für **Bandnudeln mit feurigem Landjägerpesto und Allgäuer Bergkäse:**

Zutaten

Für 4 Personen:

- 500 g Bandnudeln
- 100 g getrocknete, eingelegte Tomaten
- 150 g Allgäuer Bergkäse, gerieben
- 80 ml Öl (z.B. Rapsöl)
- 1 Knoblauchzehe, gewürfelt
- 35 g Nüsse (z.B. Haselnüsse oder Walnüsse)
- Handvoll Basilikum und Petersilie
- 2 Landjäger

- 1-2 Chili oder Chiligewürz
- Salz und Pfeffer

Zubereitung

Für das Landjägerpesto die eingelegten, getrockneten Tomaten klein schneiden. Danach mit 80 ml Öl, Knoblauchwürfeln, Basilikum und den grob gehackten Nüssen in ein hohes Gefäß geben und pürieren. Die Landjäger in feine Würfel schneiden (2-3 mm) und mit 30 g geriebenen Bergkäse ins Pesto rühren. Mit Salz, Pfeffer und Chili abschmecken. Tipp: Wer das Pesto cremiger möchte, gibt etwas Wasser dazu.

Die Bandnudeln nach Packungsangabe kochen, dann durch ein Sieb gießen und in einer Pfanne mit dem Landjägerpesto vermischen und warmhalten.

Zum Servieren die Nudeln auf Teller verteilen und mit Bergkäse und fein geschnittener Petersilie bestreuen.

Tipp: Dazu schmeckt ein knackiger Salat.