



# HANF-PESTO PASTA

MIT GESCHÄLTEN HANFSAMEN

## ZUTATEN

- 1 GLAS HANF-PESTO ROSSO
- 500 G SPAGHETTI ODER TAGLIATELLE
- SALZ
- PFEFFER
- 1.5 BECHER SAHNE
- 1 SCHUSS ROTWEIN
- 3 EL GESCHÄLTE HANFSAMEN ODER PARMESAN KÄSE

## ZUBEREITUNG

- 1 Nudeln in Salzwasser Al dente kochen. Wasser abgießen und ca. 1 Tasse Nudelwasser auffangen.
- 2 1 Glas **Hanf-Pesto Rosso** in einem Topf mit dem aufgefangenen Nudelwasser verrühren. Einen Schluck Rotwein dazugeben und ca. 5 min köcheln lassen und nach Belieben mit Salz und Pfeffer abwürzen. Falls es etwas schärfer sein soll, mit **CHIRON Peperoni Würze** nachwürzen.
- 3 Zum Schluss den ½ Becher Sahne dazugeben. Alles mit den abgekochten Nudeln vermengen und in eine große Glasschüssel geben. Nach Belieben mit den **geschälten Hanfsamen** oder Parmesan bestreuen.



4



LEICHT



30 MIN

**GUTEN APPETIT!**