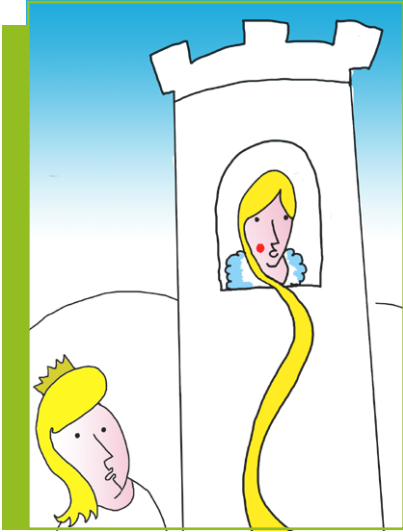


# Kochen wie im Märchen

## Rapunzels Haare mit Prinz Pesto (Reisnudeln mit Basilikum-Pesto)



### Zutaten:

1 oder 2 Bund Basilikum  
100g Cashewkerne oder Mandeln  
1 klitzekleine Knoblauchzehe  
Salz  
¼ Tasse gutes Olivenöl  
1 Paket Reisnudeln

### Geräte:

1 großen Topf  
1 Püriergefäß  
1 Pürierstab  
1 Kochlöffel

Zubereitungszeit: ca. 10 Minuten plus  
10 Minuten Kochzeit

### Zubereitung:

Für die Nudeln in einem großen Topf reichlich Wasser zum Kochen bringen.

1 oder 2 Bund Basilikum oder die Blätter von 1 oder 2 Basilikum im Topf abzupfen und in ein Püriergefäß geben.

100 g Cashewkerne dazugeben. (geht auch mit geschälten oder ungeschälten Mandeln)

1 klitzekleine Knoblauchzehe, in 3 oder 4 Stücke geschnitten, dazu.

1 Prise Salz dazu.

¼ Tasse gutes Olivenöl dazu und alles fein pürieren. Das Pesto sollte cremig sein, nicht zu flüssig. Ist es zu dick geworden, mehr Olivenöl dazu, ist es zu dünn, ein paar Cashewkerne dazu und wieder pürieren.

In das kochende Wasser 1 Prise Salz dazugeben und ein Paket Reisnudeln reingeben. Ein paar Mal umrühren, damit die Nudeln nicht zusammenkleben und so lange kochen, wie auf der Packung angegeben ist.