

# Kartoffelnudeln mit Pistazien-Kaffee-Pesto

## - Glutenfrei -



### Zutaten für die Kartoffelnudeln:

- 6 Kartoffeln, festkochend
- Salz & Pfeffer
- 

### Außerdem:

- Spiralizer
- Pfanne mit Deckel

### Zutaten für das Pistazien-Kaffee-Pesto:

- 1/2 Zitrone
- 40 g Cashewnusskerne
- 60 g Pistazien
- 60 g Parmesan
- 1/2 Espresso, stark
- Petersilie
- Olivenöl

### Zubereitung:

Die Kartoffeln schälen und mit dem Spiralizer in Nudelspiralen schneiden. Eine Pfanne mit Wasser aufsetzen und die Kartoffelnudeln hineingeben. Sie sollten mit Wasser bedeckt sein. Etwas Salz hinzugeben und die Kartoffelnudeln ohne zu rühren, weich kochen.

In der Zwischenzeit die Pistazien- und Cashewnusskerne in einer Pfanne anrösten und abkühlen lassen. Die gerösteten Nüsse mit Parmesan und etwas Olivenöl in einen Mörser geben und klein mahlen. Die Petersilie kleinschneiden und dem 1/2 Espresso, etwas Zitronensaft sowie Salz & Pfeffer abschmecken und zu einem Pesto verarbeiten.

Die Kartoffelnudeln abschütten und auf einen Teller geben. Etwas gemahlener Pfeffer, klein gehackte Pistazien und das Pesto darüber geben. Den Parmesan auf die Kartoffelnudeln hobeln und das Pesto drüber geben.