

## Muschelnudeln mit Kohlrabi - Pesto

Zutaten	Füllung	für 4 Portionen	Pesto	
200	Walnusskerne		400 g	Kohlrabi
			1 BD	Kerbel
2	Knoblauchzehen		4 Stiele	Basilikum
Olivenöl			4 Stiele	Koriandergrün
Muschelnudeln			1 TL	Kümmel
Salz, Pfeffer			½ TL	Chiliflocken
60 g	Parmesan		6 EL	Haselnussöl
1	Zitronen		2 Stiele	Petersilie
500 g	Ricotta			
200 ml	Gemüsefond			
1 TL	Harissa			

### Zubereitung

- **Für die Füllung** Walnüsse auf einem Backblech verteilen und im vorgeheizten Backofen bei 180 °C in Minuten goldbraun rösten. Herausnehmen, in ein Küchentuch schlagen und die Kerne darin aneinanderreihen, um die Haut zu entfernen.
- Knoblauch und Walnüsse in einen Mörser geben und zu einer groben Paste zerreiben. 2 EL Olivenöl unterrühren.
- Nudeln in reichlich kochendem Salzwasser nach Packungsanweisung bissfest garen, abgießen, abschrecken und abtropfen lassen.
- Parmesan fein reiben. Zitrone heiß abwaschen, trocken tupfen und die Schale fein abreiben.
- Parmesan, Zitronenschale und Ricotta in einer Schüssel mit dem Schneebesen glattrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- Je 2 TL Walnusspaste und Ricotta-Creme in die Nudeln füllen. Nudeln in eine große Auflaufform setzen, Gemüsefond zugießen und im vorgeheizten Backofen auf der 2. Schiene von unten bei 180 °C 20-25 Minuten backen.
- Olivenöl und Harissa verrühren.
- **Für das Pesto** Kohlrabi schälen und in sehr feine Würfel schneiden.
- Kerbel-, Basilikum- und Korianderblätter von den Stielen zupfen und fein schneiden.
- Kohlrabi, Kerbel, Basilikum und Koriander mit Kümmel, Chiliflocken und Haselnussöl in einer Schüssel mischen und mit Salz würzen.
- Petersilienblätter abzupfen. Nudeln aus dem Backofen nehmen, mit dem Kohlrabi-Pesto auf vorgewärmten Tellern anrichten.
- Mit Harissa-Öl beträufeln und mit Petersilie bestreut sofort servieren.