



## Klimafreundlich und lecker

Rezept im März: Pasta mit Feldsalat-Pesto

### Zutaten für 2 Portionen

75g Feldsalat  
1 Knoblauchzehe  
25g Walnusskerne  
50g Parmesan  
5 EL Olivenöl  
200g Spaghetti  
Salz & Pfeffer

### So geht's

1. Feldsalat waschen und trocken schleudern. Knoblauch schälen und halbieren. Walnüsse ohne Fett in einer Pfanne anrösten. 40g Parmesan in grobe Stücke schneiden.
2. Feldsalat portionsweise in ein hohes Gefäß stopfen. Knoblauch, fast alle Walnüsse, Parmesan und Olivenöl hinzugeben und mit dem Pürierstab mixen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Feldsalat nach und nach dazugeben.
3. Spaghetti kochen, abgießen und mit dem Pesto verrühren.
4. Mit einigen Blättern Feldsalat, Walnüssen und geriebenem Parmesan servieren & genießen!

### Tipp

Statt den Walnüssen können auch heimische Haselnüsse verwendet werden.

### Und das bringt's

Ihr verbraucht nur 363g Co<sub>2</sub> pro Portion.

Zum Vergleich: Für eine Portion Spaghetti Bolognese verbraucht ihr 1,5kg Co<sub>2</sub>!

Das Projekt "Klimafreundlich und lecker" ist ein Kooperationsprojekt der Kommunalen Allianzen Aurach-Zenn, NeuStadt und Land und A7 Franken West mit dem Klimaschutzmanagement der Stadt Neustadt a.d.Aisch.