

# Fusilli mit Majoran Pesto

 25 Minuten



## Zutaten

- 400 gr Kichererbsen Fusilli
- 60 gr Pistazien
- 40 gr Majoran
- 1 Bund Peterli
- 3 EL Olivenöl
- 50 gr Parmesan
- 1/2 Zitrone, Saft
- 1 Knoblauchzehe
- Salz und Pfeffer



## Zubereitung

Rezept für 4 Personen

1. Pistazien rösten und abkühlen lassen. Zusammen mit dem Majoran, Petersilie und dem Knoblauch im Cutter fein hacken. Öl hinzufügen und nochmals mixen bis das Pesto eine cremige Konsistenz hat. Parmesan und Zitronensaft begeben. Mit Salz und Pfeffer würzen.
2. Wasser aufkochen. Salz begeben und Pasta 4-5 Minuten al dente kochen.
3. Pesto mit den gekochten Fusilli mischen.



Fusilli  
Kichererbsen BIO