



CHIARELLO

Grünes Gold aus der Chiarello-Olive



Vollkorn-Fusili mit Spinat und Rucola-Pesto von Franky's Kitchen

Zutaten

- 160 g Vollkorn-Fusili
- 200 g Spinat
- Ca. 200 g Rucola
- 1 bis 2 Handvoll Basilikum
- CHIARELLO Olivenöl
- Pinienkerne
- 1 bis 2 Handvoll Parmesan
- 1 Knoblauchzehe
- 1/2 Chilischote
- Salz, Pfeffer

Zubereitung

1. Vollkorn-Fusili al dente kochen und abgiessen.
2. Rucola, Basilikum, CHIARELLO Olivenöl, Pinienkerne, Knoblauchzehe, Salz, Pfeffer pürieren. Danach Parmesan untermischen.
3. In einer Pfanne CHIARELLO Olivenöl erhitzen, restlicher Knoblauch in feine Scheiben schneiden und mit der Chilischote andünsten, gewaschener Spinat dazugeben und zugedeckt ca. 3 bis 4 Minuten mitdünsten. Salzen und pfeffern.
4. Vollkorn-Fusili dazugeben und mit dem Rucola-Pesto vermengen. Nach Belieben mit weiterem Rucola, Pinienkerne und Parmesan garnieren.