Pasta mit veganer Petersilienwurzel–Pesto

Zutaten für 4 Personen

500 g Linguine
750 g Petersilienwurzel
250 ml vegane Kochcreme
200 g Mandeln ohne Schale
1 Zucchini
1 große rote Zwiebel oder zwei kleine
500 ml Gemüsebrühe
40 g veganer Parmesan
1 Zitrone
4 EL Olivenöl
Petersilie nach Belieben
Salz, Pfeffer und Brühe zum Abschmecken

Petersilienwurzeln schälen, in grobe Stücke schneiden und in 500 ml Gemüsebrühe für ca. 20 Minuten weichkochen. In der Zwischenzeit die Linguine nach Packungsanweisung in Salzwasser kochen. Die Zucchini waschen. Zwiebel und Zucchini in Würfel schneiden und in einer Pfanne mit ausreichend Öl etwa 10 Minuten anbraten. In einer separaten Pfanne die Mandeln bei niedriger Temperatur anrösten.

Mit einem Pürierstab die Petersilienwurzeln, eine ausgepresste Zitrone, die Mandeln, den veganen Parmesan, die vegane Kochcreme und das Olivenöl zu einem cremigen Pesto pürieren. Wenn das Ganze noch nicht cremig genug ist, noch etwas Öl dazugeben.

Die Zucchini-Zwiebel-Mischung unter das Pesto aus Wurzelpetersilie heben und mit den Nudeln zusammen anrichten. Nun wahlweise mit etwas Petersilie und Parmesan toppen und genießen.

Guten Appetit!