

# Möhrenpesto auf Linguine



## Zutaten:

für 4 Portionen

- 600 g Möhren
- 2 Zwiebeln
- 1 kl. Chili-Schote, rot
- 4 El Olivenöl
- 5 El Honig
- 90 g Pinienkerne
- 1 Tl Bio-Orangenschale, fein abgerieben
- 1 Tl Thymianblättchen, frisch
- 50 g Parmesan, fein gerieben
- 75 g Fetakäse, in Stückchen
- 2 El Olivenöl
- 1 Bio-Zitrone, abgeriebene Schale
- Salz & Pfeffer aus der Mühle
- 300 g Spaghetti

## Zubereitung:

Die Möhren putzen und klein würfeln. Zwiebeln schälen, Chili putzen (vor allen Dingen entkernen) und beides fein würfeln. Alles zusammen in 4 El Olivenöl andünsten. Salzen, Honig zugeben und bissfest karamellisieren. Öl dabei nicht zu heiß werden lassen.

Es dauert etwa 5 Minuten, dabei mehrfach umrühren.

Gleichzeitig die Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett goldbraun rösten.

Die abgeriebene Orangenschale mit dem Thymian zu den Möhren geben, Parmesan und Pinienkerne mischen und feinstückig pürieren. Einige Pinienkerne und etwas Thymian zurückbehalten zum Garnieren.

2 El Olivenöl, Zitronenschale und grob gemahlene Pfeffer verrühren und mit dem Feta mischen.

Nudeln nach Packungsanweisung in Salzwasser kochen. Gut abtropfen lassen und anrichten. Möhrenpesto und Käse darauf verteilen und mit den restlichen Pinienkernen und den Thymian garnieren.

Guten Appetit 😊

