

# ÄPLER PESTO

## Pestosauce

|     |       |                           |   |
|-----|-------|---------------------------|---|
| 2   | Bund  | Peterli                   | im Cutter oder von Hand sehr fein hacken                                  |
| 2   | Essl. | Pinienkerne               |   |
| 2   |       | Knoblauchzehen            |   |
| 50  | g     | Alpkäse, gerieben         | beigeben, alles zusammen gut verrühren                                    |
| 3   | Essl. | Olivenöl                  |   |
| 1   | Pkt.  | Rahmquark                 |   |
|     |       | Salz, Pfeffer             |   |
| 700 | g     | Kartoffeln<br>festkochend | schälen, in ca. 1½cm kleine Würfel schneiden                              |
| 200 | g     | Magronen                  | zusammen mit den Kartoffelwürfeli im kochenden Salzwasser al dente kochen |
| ½   | dl    | Teigwarenwasser           | zur Pestosauce geben. Die Teigwaren und Kartoffeln mit dem Pesto mischen  |