

**Sandro**  
Frischeagent  
für Teigwaren und  
Convenience Food

Wir ♥  
Lebensmittel.


Rezept  
auf der  
Rückseite



# La Dolce Pasta!

Oh, du süßes Leben! Da will man manchmal einfach keine Zeit beim Kochen komplizierter Gerichte verschwenden. Lecker soll es dennoch sein. Hiermit geht beides: Hier zeigen wir Ihnen ein Gericht, womit Sie es sich und Ihren Gästen so richtig gutgehen lassen können. Und auch noch Zeit sparen.

Halten wir uns also nicht lang auf und legen los! Mit einer schnellen Pasta und einem superleckerem selbstgemachten Kräuter-Pesto. Und weil dieses Gericht so schnell gekocht ist, bleibt noch genügend Zeit, uns und unseren Gästen einen leckeren mediterranen Cocktail zu zaubern. Dieser Trendcocktail 2021 verwandelt Ihren Pasta-Abend in eine echte Sommerparty: Ein Limoncello-Honigmelonen-Cocktail.

 edeka\_langer\_zellmer

 EDEKA.langer.zellmer

 [www.edeka-langer-zellmer.de/rezepte](http://www.edeka-langer-zellmer.de/rezepte)

Wir ♥ Lebensmittel.

Langer/Zellmer  
Adelsberg







**Sandro**  
empfiehlt



Gemüse



Fleisch



Fisch



Desserts



Salate

# Pasta mit selbstgemachtem Pesto.

Dazu ein mediterraner Sommerhit:  
Limoncello-Honigmelonen-Cocktail.

## So einfach geht's

- Wir beginnen mit dem leichten Part: Nudelpackung öffnen und nach Packungsanweisung im kochenden Salzwasser garen.
- Und recht simpel geht es weiter: Wir schälen den Knoblauch und werfen die Zehen gemeinsam mit den Kräutern und 100 ml Olivenöl in den Mixer. Nun wird die Mischung zerkleinert. Nach einiger Zeit geben wir die Hälfte des Parmesans hinzu und zerkleinern die Masse gründlich.
- Währenddessen heizen wir schon mal die Pfanne an und geben etwa 4 EL Walnussöl dazu. Werden nun darin die Pinienkerne geröstet, nehmen sie ein wunderbar nussiges Aroma an. Je nachdem wie viel Biss Sie in ihrem Pesto bevorzugen, können die fertiggerösteten Pinienkerne im Mixer mit den übrigen Zutaten zerhacken oder mit einem Küchenmesser grob zerkleinern und anschließend unterrühren.
- Zum Schluss schneiden wir eine rote Zwiebel in kleine Würfel. Wir reiben außerdem das übriggebliebene Stück Parmesan. Beide Zutaten rühren wir nun unter Beigabe eines Schusses Zitronensaft in das Pesto.

- Das ging doch recht schnell, oder? Und genau aus diesem Grund haben wir nun noch genügend Zeit, uns einen leckeren mediterranen Cocktail zu mixen.
- Dazu bereiten wir zunächst die Honigmelone vor: Wir halbieren die Frucht und entkernen sie mit einem großen Löffel. Das Fruchtfleisch schneiden wir in dünne Scheiben, von denen wir vier Scheiben für die Dekoration beiseitelegen.
- Das übrige Fruchtfleisch zerkleinern wir im Mixer. Während des Pürierens geben wir den Limoncello, etwa 40 g braunen Zucker und den Zitronensaft hinzu. Nun noch kurz durchsichtigen und schon ist's auch geschafft.
- Den Cocktail servieren Sie am besten in vier üppigen Longdrinkgläsern: Je eine Handvoll Eiszwürfel mit dem Cocktail aufgießen und zur Dekoration die Basilikumzweige bzw. die Melonenscheiben ins Glas geben. Zum Wohl!



einfach



20 min



4 Portionen

## Zutaten

- 700 g Penne
- 2 Bund Basilikum
- 2 Bund glatte Petersilie
- 4 Knoblauchzehen
- 100 g Pinienkerne
- 2 rote Zwiebeln
- 2 Bio Zitronen
- 8 EL Walnussöl
- 200 ml Olivenöl
- 400 g Parmesan

## Für den Cocktail:

- 1 Honigmelone
- 1 Zitrone
- 40 g brauner Zucker
- 200 ml Limoncello
- 1 Handvoll Eiszwürfel pro Glas
- 2 Zweige Basilikum



## Tipp unseres Getränkeexperten:

Limoncello ist das In-Getränk 2021. Mit seinem zitronig frischem Aroma gibt es praktisch kein Getränk, das nicht mit dem Likör variiert werden kann. Probieren Sie es aus!