



VEGANE KINDER NUDELN MIT BASILIKUM- UND TOMATENPESTO

(Kinderessen)

Der Pasta - Kinder Klassiker mit grünem und
rotem Pesto. Damit macht man bei den Kids nie
was falsch.

Rezept für: 3-4 Kinderportionen

Vorbereitungszeit: 10 Minuten

Zubereitungszeit: 15 Minuten

Zutaten

300g Spirellinudeln

40g Vegane Butter

Basilikumpesto

1 Bund Basilikum

1/2 Bund Blattpetersilie

90ml Pflanzenöl

60g Cashewkerne

1/2 Zehe Knoblauch

Salz

Tomatenpesto

80g Getrocknete Tomaten

1TL Tomatenmark

1/2 Zehe Knoblauch

2 EL Cashewkerne

90ml Pflanzenöl

Anleitung

1. Die Spirellinudeln nach Packungsanweisung kochen.
2. Alle Zutaten für das Basilikumpesto im Blender fein mixen.
3. Alle Zutaten für das Tomatenpesto im Blender leicht stückig mixen.