

# PASTA MIT PISTAZIEN- KAFFEE-PESTO

*Zutaten für 4 Personen*

1 Bio-Zitrone, 60g Cashewkerne, 120g geschälte Pistazien, 1 Knoblauchzehe, 2 EL Kaffeebohnen, Salz, Pfeffer, 60g geriebener Parmesan, 120ml Olivenöl  
400g Nudeln (Tagliatelle, Linguini ), Salz, Pfeffer

1 EL Zitronensaft auspressen, 1 Streifen Zitronenschale dünn abziehen. Cashewkerne und Pistazien ohne Fett rösten bis sie duften. Mit allen anderen Zutaten mixen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Nudeln in reichlich Salzwasser bissfest kochen. Tropfnass aus dem Topf heben und mit dem Pesto und etwas Nudelwasser mischen. Mit Pfeffer übermahlen und mit Parmesan bestreuen.