

# Cashew-Rucola-Pesto



Zutaten für 4 Portionen:

- 300g Pasta(Penne, Fussili)
- 6EL Cashewkerne
  
- 6EL Sonnenblumenöl
- 100g Rucola
- 4EL Parmesan
- 1EL Zitronensaft
- Salz und Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung:

- Rucola waschen und grob hacken.
- Parmesan reiben.
- Cashewkerne in der Pfanne rösten.
- Alle Zutaten pürieren.
- Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- Mit etwas Rucola garnieren.

---

# Rucola-Radieschen Salat



Zutaten für 2 Portionen:

- 150g Rucola
- 5 Radieschen
- 3 Frühlingszwiebeln
  
- 50g Pinienkerne
- 3EL Olivenöl
- 2EL weißer Balsamico Essig
- 1EL Honig
- Salz, Pfeffer

Zubereitung:

- Rucola waschen.
- Radieschen waschen und in dünne Scheiben schneiden.
- Frühlingszwiebel waschen und in feine Ringe schneiden.
- Pinienkerne in der Pfanne rösten.
- Aus dem Olivenöl, Balsamico Essig, Honig, Salz und Pfeffer ein Dressing herstellen.
- Rucola, Radieschen, Frühlingszwiebeln und Pinienkerne unter das Dressing rühren.