

# Linguine mit Erbsenpesto und Chorizo

## Pasta mit Pesto mal anders...



### Zutaten:

Für 4 Personen

- 1 Bund Petersilie
- 1/2 Bund Minze
- Salz
- 400 g Erbsen (tiefgekühlt)
- 60 g Pinienkerne
- 120 g geriebener Parmesan
- 1 EL Zitronensaft
- 200 ml mildes Olivenöl
- Pfeffer aus der Mühle
- 400 g Linguine
- 150 g Chorizo (scharf - span. Paprikawurst)
- 1 TL abgeriebene Zitronenschale

### Zubereitung:

1. Die Kräuter waschen, trocken schütteln und die Blätter abzupfen, einige zur Deko beiseitelegen.
2. Restliche Petersilienblätter im kochenden Salzwasser kurz blanchieren, kalt abschrecken und mit der Minze in einen hohen Rührbecher geben.
3. Pinienkerne in einer kleinen Pfanne ohne Fett hellbraun anrösten.
4. Die Erbsen ebenfalls in kochendem Salzwasser 2-3 Minuten blanchieren.
5. 150 g Erbsen abnehmen und mit ca. 40 g der Pinienkerne, 60 g Parmesan, Zitronensaft und dem Olivenöl in den Rührbecher geben.
6. Alles mit dem Stabmixer fein pürieren und mit Salz und Pfeffer würzen.
7. Linguine nach Packungsanweisung in reichlich kochendem Salzwasser bissfest garen.
8. In einer großen Pfanne die restlichen Erbsen und das Pesto nur erwärmen, nicht zu heiß werden lassen!
9. Die Nudeln mit der Pastazange aus dem Kochwasser heben, zum Pesto geben und gut verrühren. Eventuell noch etwas Kochwasser dazugeben. Mit Salz und Pfeffer würzen.
10. Nebenbei die Chorizoi in dünne Scheiben schneiden und ohne Öl, in einer beschichteten zweiten Pfanne, kurz anbraten.
11. Die Linguine mit der Chorizo anrichten. Mit den restlichen Kräuterblättern, Pinienkernen, Erbsen, Parmesan und Zitronenschale bestreut servieren.