

# Spinat-Penne mit Walnuss-Pesto

für 4 Personen

## Zutaten:

500 g	Penne
40 g	gehackte Walnüsse
5 El	Olivenöl
3 EL	Gemüsebrühe
1 TL	frische Rosmarinnadeln
40 g	Parmesan
2	Knoblauchzehen
250 g	Blattspinat
1	Zwiebel
4	getrocknete Tomaten in Öl
	Salz
	Pfeffer

Penne nach Packungsanweisung in reichlich Salzwasser bissfest kochen. Abgießen und abtropfen lassen.

Walnüsse in 1 EL Olivenöl kurz anrösten. Parmesan in Stücke brechen und grob reiben. Knoblauch schälen und würfeln.

Walnüsse, Parmesan, Knoblauch, 3 EL Olivenöl und die Gemüsebrühe mit einem Pürierstab oder im Mixer pürieren.

Spinat gründlich waschen, verlesen und abtropfen lassen. Zwiebel schälen und würfeln. Tomaten abtropfen lassen und kleinschneiden.

Restliches Olivenöl erhitzen. Zwiebel und Tomaten darin andünsten. Spinat tropfnass dazugeben und zusammenfallen lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Penne mit dem Tomaten-Spinat mischen. Mit dem Walnuss-Pesto servieren.