

# Těstoviny s rukolovým pestem

Časová náročnost: 40 minut

## Rukolové pesto

150 g	čerstvá rukola
1/2 hrnek	olivový olej
3 stroužek	česnek
50 g	piniové ořechy (popř. vlašské ořechy)
2 lžíce	citronová šťáva
2 lžíce	strouhaný parmazán
	sůl
	pepř mletý



## Těstoviny

300 g	těstoviny - např. tagliatelle (širší dlouhé nudle)
	sůl
	oříšky
	rukolové lístky

## Postup přípravy

Nejprve si dáme vařit těstoviny: Vhodíme je do osolené vroucí vody a vaříme dle návodu na obalu (tzv. na skus). Než se těstoviny uvaří, připravíme si rukolové pesto: Rukolu omyjeme a osušíme. Spolu s olivovým olejem, česnekem a oříšky ji dáme do mixéru, kde vše rozmixujeme na hrubou kaši. Přidáme citronovou šťávu a strouhaný parmazán a ochutíme solí s trochou mletého pepře. Hotové těstoviny slijeme a ještě do horkých těstovin vmícháme část připraveného rukolového pesta (zbylé pesto přendáme do uzavírací skleničky a vložíme do ledničky). Makarony s rukolovým pestem nandáme na talíře, ozdobíme trochou rukoly a nasekaných oříšků. Ihned podáváme.