



## Filotea pappardelle

con pesto di erbe



250 gr. Filotea pappardelle  
200 gr. paardenbloembladeren  
200 gr. rucola  
70 gr. jonge zachte geitenkaas  
1 teen knoflook  
1 klein laurierblad  
1 snufje peper  
1 eetlepel pijnboompitten  
kurkumapoeder  
extra vergine olijfolie

Was de paardenbloem goed en verwijder de oneetbare delen.

Blancheer de paardenbloem

Giet af en hak alle kruiden grof met het mes

laat knoflook en laurierblad kort bakken in olijfolie

Verwijder de look en laurierblad voor u de rucola en paardenbloem in de olijfolie laat warmen gedurende 10 minuten op laag vuur

Draai het vuur uit en laat 30 minuten rusten

Doe de paardenbloem en rucola in een blender met de jonge geitenkaas , pijnboompitten , peper en zout

Kook de pappardelle in ruim water met zout

Giet af en meng met de verse pesto

Zet een torentje op het bord en bestrooi met kurkuma

Versier met rucola