



## Spinat Pesto mit gebackenen Süsskartoffeln

Veganes Spinat Pesto mit gebackenen Süsskartoffeln.

### HAUPTSPEISE FÜR ZWEI PERSONEN

#### ZUTATEN

200 g	Spaghetti
400 g	Süßkartoffel, in Würfel geschnitten
1 EL	Olivenöl
¼ TL	Zimt
¼ TL	geräucherte Paprika
50 g	bedda Hirte

#### PESTO

50 g	geröstete Walnüsse
2 EL	Olivenöl
2	Knoblauchzehen
75 g	Babyspinat
-	Eine Handvoll frischer Basilikum
-	Eine Handvoll frische Petersilie
1 EL	Zitronensaft
50 g	bedda Granvegano
100 ml	Olivenöl

#### ZUBEREITUNG

Die Süsskartoffelwürfel auf ein Backblech geben. Mit Olivenöl beträufeln und mit Zimt, geräucherter Paprika, Salz und Pfeffer bestreuen. Die Würfel vermischen, so dass alle gleichmässig bedeckt sind. Bei 200°C für 25-30 Minuten backen bis die Würfel weich und gebräunt sind.

Die Spaghetti nach Packungsanweisungen zubereiten, anschliessend abtropfen lassen und zurück in den Topf geben.

Walnüsse, Knoblauch, Spinat, Basilikum, Petersilie, Zitronensaft und bedda Granvegano in einen Mixer geben und solange mixen, bis alles fein gehackt ist. Während der Motor des Mixers läuft langsam Olivenöl dazugeben.

Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die gebackenen Süsskartoffelwürfel und das Pesto zu den Spaghetti geben und gut vermischen. Mit bedda Hirte und geröstetem Walnüssen anrichten.