

# **Bandnudeln mit gebratenem Putenstreifen, Walnüssen und Minze-Chili-Pesto**

**vom Hotel „Wiesengrund**

## **Zutaten für 4 Personen:**

600 g Nudeln  
3 Esslöffel Walnüsse  
500 g Putenstreifen  
10 Kirschtomaten

und für das Pesto:

1 Bund Minze  
4 Knoblauchzehen  
1-2 Chili  
4 Esslöffel Olivenöl  
Salz und Pfeffer

## **Zubereitung:**

Die Nudeln kochen. Walnüsse grob hacken und in einer Pfanne rösten, aus der Pfanne nehmen. Putenstreifen in Öl braten und mit den Kirschtomaten anschwitzen und würzen.

Pesto aus Minze, Knoblauchzehen und Chili mixen, mit Salz abschmecken und mit Olivenöl verrühren.

Bandnudeln auf dem Teller anrichten, Putenstreifen, Tomaten und Nüsse darauf geben. Pesto entweder auf dem Teller verteilen oder in einem Schälchen dazu stellen.

Guten Appetit.