

## PELZMANN PAPPARDELLE

MIT KÜRBIS-PESTO

60 g Kürbiskerne  
1/8 l Pelzmann Kürbiskernöl  
30 g Parmesan, im Stück  
80 g Vogerlsalat  
Salz, Pfeffer aus der Mühle  
400 g Pappardelle



---

50 g Vogerlsalat waschen, trocken schütteln und grob zerkleinern.  
Parmesan fein reiben. Kürbiskerne, Pelzmann Kürbiskernöl,  
Parmesan, Vogerlsalat, Salz und Pfeffer in einer Küchenmaschine  
oder in einem Mörser fein mahlen.

Pappardelle bissfest kochen, abseihen und noch heiß mit dem Pesto  
vermischen. Als Garnierung restlichen Vogerlsalat verwenden.