



## Μακαρονάδα με pesto μωβ λάχανου

**Μερίδες:** 4 **Χρόνος προετοιμασίας:** 10 λεπτά **Χρόνος μαγειρέματος:** 35 λεπτά

### Υλικά για το pesto:

½ μωβ λάχανο, χοντροκομμένο (περ. 600 γρ.)  
2-3 σκελίδες σκόρδο  
2-3 κλωνάρια φρέσκο θυμάρι  
20 γρ. [διατροφική μαγιά](#) ή 50 γρ. αλμυρό τυρί της επιλογής μας  
ξύσμα & χυμό από 1 ακέρωτο λεμόνι  
1 κ.σ. ταχίνι  
80 ml ελαιόλαδο & επιπλέον για το ψήσιμο του λάχανου  
αλάτι & φρεσκοτριμμένο πιπέρι

### Επιπλέον υλικά:

500 γρ. ζυμαρικά της επιλογής μας  
αλάτι  
ξύσμα λεμονιού & τριμμένο τυρί της επιλογής μας (προαιρετικά)

### ΕΚΤΕΛΕΣΗ:

- 1) Σε ταψί περασμένο με λαδόκολλα αραδιάζουμε το λάχανο και τα σκόρδα, περιχύνουμε με 3-4 κ.σ. ελαιόλαδο, πασπαλίζουμε με αλατοπίπερο και τα φυλλαράκια θυμαριού, ανακατεύουμε και ψήνουμε σε προθερμασμένο φούρνο στους 200°C στις αντιστάσεις για περίπου 20-25 λεπτά.
- 2) Αφήνουμε λίγο το λάχανο να κρυώσει και το μεταφέρουμε σε επεξεργαστή τροφίμων μαζί με τα σκόρδα, τη διατροφική μαγιά (ή το τυρί), το ξύσμα και τον χυμό λεμονιού, το ταχίνι και το ελαιόλαδο και πολτοποιούμε καλά. Δοκιμάζουμε, προσθέτουμε αν χρειάζεται αλατοπίπερο και μεταφέρουμε σε μεγάλο μπολ.
- 3) Βράζουμε τα ζυμαρικά σε μπόλικο καλά αλατισμένο νερό στον χρόνο που αναγράφεται στη συσκευασία. Αποσύρουμε την κατσαρόλα από τη φωτιά, τα μεταφέρουμε κατευθείαν στο μπολ με την pesto και ανακατεύουμε απαλά. Προσθέτουμε -αν χρειάζεται- 80-100 ml νερό στο οποίο έβρασαν τα ζυμαρικά για να είναι πιο αραιή η σάλτσα και συνεχίζουμε το ανακάτεμα.



4) Σερβίρουμε τα ζυμαρικά πασπαλίζοντας τα αν θέλουμε με λίγο ξύσμα λεμονιού και τριμμένο τυρί της επιλογής μας.